

SAINT AMOUR

Coeur Rouge



Situé sur des sols argilo-siliceux, de grès et de cailloutis granitiques, le Saint Amour est à la charnière entre le Mâconnais et les Crus du Beaujolais.

Son style privilégie l'expression et le fruit.

Surface de culture de l'AOP : 323ha

Reconnue AOP en 1946



Robe d'un rouge intense et profond.

Nez délicat et suave d'arômes de fruits noirs type cerise, mûre. Dans le verre des fruits rouges compotés comme on les aime sur cette appellation Saint Amour.

Bouche chaleureuse adossée à des tannins fondus et soyeux, très belle longueur en bouche



Raisins mûrs ramassés à pleine maturité

Vendangés à la main exclusivement

Terroir de granite rouge sur sols sableux

Taille manuelle dite en gobelet

Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



Volaille fermière rôtie et sa poêlée de champignons des bois

Carbonade de veau de lait accompagné de sa polenta

Civet de lottes au lard et sa mousseline de courgette



A déguster entre 15 et 17°C,

Garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave

