



Beaujolais

BROUILLY 2017, collection « Prestige » Château Des Loges

Caractéristiques :

Situé au pied du Mont Brouilly, c'est le plus étendu et le plus méridional des crus du Beaujolais. Son aire d'appellation s'étend sur six communes : Cercié, Charentay, Quincié, Odenas, St Etienne le Varenne et St Lager où le sol est composé en majorité de sable granitique.

Dégustation :

Robe profonde d'une belle couleur rouge rubis.

Nez expressif de fruits mûrs où l'on retrouve la prune et le raisin frais ainsi que des notes minérales.

Vin harmonieux, vineux et charnu en bouche où l'on retrouve des notes fruitées et épicées.

Accords mets-vin :

Parfait à l'apéritif mais aussi avec une terrine de gibier, un plateau de charcuterie, un canard rôti, une côte de bœuf ou d'agneau, un bœuf bourguignon ou un bon fromage...

Servir entre 14° et 15°