

Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Petit Besset" rouge 2019



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): A. Lotrous (SOURCES D'AGAPE)
Millésime: 2019
Appellation: Saint-Amour
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
RVF: 88/100
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

88/100 RVF. Un Saint-Amour juteux qui met en valeur le fruit du gamay. Le premier de cette AOP pour lequel nous craquons autant, sélectionné à l'unanimité. Ce jeune vigneron, ultra sérieux, est voué à un grand avenir. C'est sûr. Pourvu qu'il puisse produire un peu plus dans le

futur, pour l'instant ses quelques pieds de vignes ne vont pas suffire...

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES SOURCES D'AGAPE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce vin:

Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Petit Besset" rouge 2019

La revue du Vin de France (avril 2022): **88/100**. *Ponctué par une fine végétalité, ce vin au boisé adapté a besoin d'un peu de temps pour se fondre. Il offre un toucher délicat, des tanins veloutés, une longueur modeste, avec une pointe de chaleur.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Saint-Amour

Cépage : 100 % Gamay (plantation : 1960)

Surface : 1,2 ha

Rendement : 31 hl/ ha

Sols : Coteau Est sur sol d'éboulis gréseux.

Type de culture : Biologique (en cours de certification)

Vinification : vendanges manuelles, 12 jours de macération carbonique en grappes entières, levures indigènes.

Élevage : 12 mois : 25 % en vieux fûts, 75 % en cuve.

SO2 total : 45 mg/l.

Notes de dégustation :

Jolie robe rouge cerise. Beau nez floral où la pivoine se mêle aux senteurs délicates des pétales de

rose.

En bouche : beaucoup de fraîcheur pour ce Saint Amour, avec des notes de groseille fraîches et juteuses.

Suggestion mets-vin : un tataki de thon au sésame et vinaigre balsamique, des brochettes de poulet grillé aux herbes, mais aussi une belle salade d'endives et pamplemousses au crabe.