

# Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Petit Basset" rouge 2020



**Prix du produit :**

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS  
Vigneron(ne): A. Lotrous (SOURCES D'AGAPE)  
Millésime: 2020  
Appellation: Saint-Amour  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Petit Basset  
Bettane + Desseauve: 89/100  
Cépage dominant: gamay

## Description brève du produit :

**89/100 B+D.** 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 avec son grand frère, le "Mont Basset". 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**

Commentaires sur ce

Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Petit Basset" rouge 2020 :

**Guide Bettane + Desseauve 2024** : 89/100. "Le tout jeune président de l'appellation Saint-Amour, Arthur Lotrous, donne l'exemple avec un vin jeune et fringant, très pur, frais, à boire dans l'année. On l'encourage à allonger encore un peu l'élevage sous bois, qu'il maîtrise déjà étonnamment bien"

**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.