

# Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Mont Besset" rouge 2020 MAGNUM



Prix du produit :

**156,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): A. Lotrous (SOURCES D'AGAPE)

Millésime: 2020

Appellation: Saint-Amour

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 150cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Mont Besset

Cépage dominant: gamay

**Description brève du produit :**

**LE** vin élu parmi 160 échantillons pour le dîner de gala du Meilleur Sommelier du Monde 2023 à Paris ! La grande cuvée du domaine, élevé pendant 12 mois pour lui apporter profondeur et finesse. Un très grand vin d'avenir issu d'un des meilleurs terroirs de son AOP. Le premier millésime d'un jeune vigneron ultra sérieux... qui promet !

**Description du produit :**

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

Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Mont Besset" rouge 2020 MAGNUM

Le Mont Besset à Saint-Amour, c'est un peu comme la Côte du Py à Morgon. Le top du top !

---

Donc voilà. 160 échantillons, 40 sélectionnés, 1 élu. C'est le résumé de la belle histoire arrivée à notre jeune vigneron Arthur Lotrous avec ses toutes jeunes Sources d'Agapè lors du concours « **Meilleur Sommelier du Monde** », qui avait lieu à Paris début 2023. Le **Mont Besset 2020** de notre nouveau *Vigneron d'Exception* est l'élu, seul face aux 159 autres dégustés pour les événements du concours du Meilleur Sommelier du Monde ! Elu comme le vin rouge du dîner de gala du dimanche 12 février 2023. Le seul. **Enorme**, non ?

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation** : Saint-Amour

**Cépage** : 100 % Gamay (plantation : 1973)

**Surface** : 1 ha

**Rendement** : 22 hl/ ha

**Sols** : Haut de coteau Est sur sols gréseux peu profonds.

**Type de culture** : Biologique (en cours de certification)

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

**Élevage** : 12 mois en vieux fûts.

**SO2 total** : 62 mg/l.

**Notes de dégustation** : Rouge rubis brillant. Très joli nez de fruits rouges bien mûrs et juteux. En bouche : la cerise domine et s'allie en finale aux discrètes notes de sous-bois, donnant une grande élégance aux tanins et une belle longueur à ce Saint-Amour.

**Suggestion mets-vin** : côte de bœuf à la moelle, croustade de champignons aux pommes de terre, et en entrée, essayez un bel assortiment de jambons de pays !

**Potentiel de garde** : 5 ans