Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Côte de Besset" rouge 2023

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): A. Lotrous (SOURCES D'AGAPE)
Millésime: 2023
Appellation: Saint-Amour
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Côte de Besset
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Un Saint-Amour ample et nerveux, où les notes de pruneau et sous-bois s'accordent harmonieusement. Déjà parfait en 2025, il se gardera jusqu'en 2028 sans souci.

Description du produit :

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

Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Côte de Besset" rouge 2023

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 du piedmont et alluvions.

Type de culture : Biologique (en cours de certification)

Vinification : vendanges manuelles, 10 jours de macération carbonique en grappes entières, levures indigènes.

Élevage : 6 mois en cuve acier émaillé.

SO2 total : 27 mg/l.

Notes de dégustation :
Robe rubis soutenu.
Très joli nez de cerises au kirsch et fruits à noyaux.
En bouche : une belle matière ample et nerveuse, où les notes de pruneau et sous-bois s'accordent harmonieusement.

Suggestion mets-vin : un magret de canard rosé aux trois poivres, une pintade braisée et sa purée de butternut, et des amuse-bouches à l'ossau-iraty pour étonner vos amis !

Potentiel de garde : 5 ans