

Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Mont Basset" rouge 2023



Prix du produit :

156,00 €

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: Mont Basset
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

dans un de ses premiers millésimes, le 2020, c'était **LE** vin élu parmi 160 échantillons pour le dîner de gala du Meilleur Sommelier du Monde 2023 à Paris. C'est **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.

Description du produit :

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

Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Mont Basset" rouge 2023

Le Mont Basset 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'Agapé** lors du concours « Meilleur Sommelier du Monde », qui avait lieu à Paris début 2023. Le Mont Basset 2020 de notre nouveau Vigneron d'Exception était 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 ?

le millésime 2023 est le suivant car aucune production en 2021 et 2022, pour cause de gel et de grêle. il est très très bon lui aussi !

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