



Domaine des Pins

Classification :



Village

Région : Le Beaujolais

Cépage : gamay

Saint-Amour (Rouge)

Le Beaujolais - gamay

Origine

Le Saint-Amour est le cru le plus au nord du vignoble Beaujolais. Situé au pied du village, le domaine des Pins tient son nom d'une allée de pins centenaires plantée derrière la bâtisse. Le domaine s'étend sur 6 hectares de sols très variés. Les plus marquants sont les grès de « La Folie », les marnes profondes des « Piocheux » et les sables de « La tête de Bonet ». Les vignes sont conduites en agriculture raisonnée.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, ce qui permet un tri rigoureux du raisin. Le domaine reste le bastion d'une vinification traditionnelle beaujolaise. Les raisins sont triés, égrappés et mis en cuve pour la fermentation. Les vins sont ensuite élevés en foudre centenaires durant 6 à 9 mois.

Notes de dégustation :

Avec sa robe d'un rubis limpide à reflets violacés, ce vin surprend par son nez intense et complexe : groseilles et framboises se marient avec une touche d'herbes aromatiques (thym, romarin), de pivoine et d'épices douces. En bouche, c'est un vin qui se révèle très expressif : une attaque tout en rondeur et en douceur dans un premier temps, puis le vin révèle son caractère croquant, puissant et structuré. Les arômes du nez se retrouvent dans un bouquet final éclatant et extrêmement persistant.

Mets d'accompagnements

On peut envisager une garde de 3 à 6 ans selon le millésime. Servi à 16°C environ, il accompagnera idéalement la charcuterie, les viandes blanches ainsi que les fromages affinés.



Température de service :

16°C

Durée de conservation :

3 à 6 ans

