

Domaine Pascal BERTHIER



Saint Amour *Cru du Beaujolais* - Esprit de Séduction -

A l'origine

Une cuvée sensuelle qui séduit par ses petits fruits rouges croquants avant de nous surprendre par des épices douces..

De la vigne...

Superficie du vignoble : 5 ha.

Densité de plantation : 10000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 45 ans.

Lieu-dit : « Clos des Billards »

Nature des sols : Arènes granitiques et sols alluvionnaires.

Altitude : 270m.

Exposition : Légère pente Sud/Sud-Ouest.

Viticulture : Taille en gobelet, lutte raisonnée.

Vinification : Encuvage avec éraflage partiel, cuvaison longue de 9-10 jours avec contrôle des températures.

Elevage : En cuve ciment pendant 6 mois minimum.
Clarification : Légère filtration avant mise en bouteille.

...à la dégustation

Couleur de rubis profond. Laissez-vous séduire par la palette aromatique de fruits rouges et fruits noirs. La bouche est ronde et équilibrée. On retrouve la corbeille de fruits rouges, notamment la cerise et un bouquet d'épices.

Accords avec les mets & température de service

Traditionnellement Filet Mignon de Porc, Viandes blanches et Volailles, essayez entrecôte grillée, Carré d'Agneau, Pigeonneaux, Rigotte.

Infos pratiques

- ★ **Fruité gourmand**
- ★ **Potentiel de garde**
0 - 5 ans
- ★ **Service**
à partir de 13°C



« Depuis 25 ans, au travers de ma production de vins, je cherche à retrouver le goût d'antan en revenant vers mes racines tout en réduisant mon empreinte. J'aime choyer ces terroirs pour que subsiste encore l'héritage de gens consciencieux et pour qu'au résultat, à chaque gorgée du vin créé s'en dégage le plaisir et la vérité.. »



Pascal BERTHIER

Artisan-vigneron membre de



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS