



## Saint Amour « Petit Besset »

---

2019

**Cépage** : 100 % Gamay (plantation : 1960) **Surface** : 1,2 ha

**Rendement** : 31 hl/ ha

**Sols** : Coteau Est sur sol d'éboulis gréseux.

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

**Vinification** : vendanges manuelles, 12 jours de macération carbonique en grappes entières, levures indigènes. Élevage de 12 mois : 25 % en vieux fûts, 75 % en cuve.

SO2 total : 45 mg/l.

---

### Notes de dégustation :

Jolie robe rouge cerise.

Beau nez floral où la pivoine se mêle aux senteurs délicates des pétales de rose.

En bouche : beaucoup de fraîcheur pour ce Saint Amour, avec des notes de groseille fraîches et juteuses.

Suggestion mets-vin : un tataki de thon au sésame et vinaigre balsamique, des brochettes de poulet grillé aux herbes, mais aussi une belle salade d'endives et pamplemousses au crabe.

