



Saint Amour « Côte de Besset »

2019

Cépage : 100 % Gamay (plantation : 1960) **Surface** : ½ 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 de 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

