

L'ANCIEN BEAUJOLAIS

Terroir

Les parcelles sont exposées au sud-ouest, à 300 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires. L'Ancien est un vin issu exclusivement de vieilles vignes. Les ceps âgés produisent moins de raisins, ceux-ci sont plus petits et plus aérés, ils acceptent d'être ramassés tard, bien mûrs.

Vinification et vieillissement

Les vendanges sont réalisées manuellement. Le vigneron soigne tout particulièrement cette cuvée par une vinification bourguignonne. La cuvaison dure entre trois semaines à un mois. L'élevage se déroule jusqu'au printemps en foudre de bois et en cuve ciment.

Caractéristiques

Robe rubis pourpre. Des arômes de petits fruits rouges, de réglisse et de poivre blanc. Les tanins sont doux. Un vin harmonieux, léger en alcool, avec une bonne acidité. Un gamay tel qu'on le produisait autrefois.

Accords mets et vins

Ce vin, à servir frais, se marie très bien avec les filets de porc à la cannelle et aux canneberges, au poulet rôti, aux fromages et à la charcuterie. Il mérite d'être mis en carafe en jeunesse.



Producteur

Jean-Paul Brun

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

100 % Gamay

Pays / région

France, Beaujolais

Appellation

Beaujolais (AOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

12 %

Température de service

13 à 15°C

Disponible dans ces provinces

- Québec
- Alberta