

L'Ancien Beaujolais

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Gamay
Appellation	Beaujolais (AOC)
Producteur	Jean-Paul Brun
Pays	France
Région	Beaujolais
Format	750 ml
Degré d'alcool	12 %
Température de service	13-15 °C
Disponible	Québec, Alberta
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

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.

Codes produits

Québec : 10368221, Alberta : 741808

