

Beaujolais Village



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Beaujolais
APELACJA	Beaujolais-Villages AOP
SZCZEP	Gamay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie, z wyraźną intensywnością, pojawiają się nuty malin, żurawiny i czerwonego agrestu. Dzięki zastosowaniu maceracji węglowej, w końcówce odnajdziemy słodki akcent cynamonu.

Smak:

Na podniebieniu wino jest żywe i napięte. Prezentuje smaki czerwonych owoców i suszonych ziół.

Potrawy:

Deska serów, pieczony kurczak

Więcej informacji:

Chateau Cambon Beaujolais Village to czysty owoc Gamay. Winorośl znajduje się w gminie Saint-Jean-d'Ardières, gdzie terroir jest w większości piaszczysto-muliste i wyeksponowane na wschód. Winorośle mają ponad 50 lat, a powstałe wino leżakuje w kadziach i beczkach przez około 10 miesięcy, aby zachować soczystą i owocową stronę w nienaruszonym stanie.

Chateau Cambon

Château Cambon

Château Cambon to niewielka posiadłość w Beaujolais, prowadzona w duchu naturalnej uprawy winorośli. Winnice położone na granicy apelacji Morgon i Beaujolais-Villages obsadzone są głównie szczepem Gamay. Wina powstają z minimalną ingerencją w piwnicy, często fermentują na naturalnych drożdżach i bez filtracji. Styl Château Cambon jest świeży, soczysty i pełen czerwonych owoców, z lekką strukturą i dużą pijalnością. To wino cenione przez miłośników autentycznego, żywego Beaujolais o naturalnym charakterze.