

DOMAINE CLOS SAINT ROCH

AOP BEAUJOLAIS

VIN DE LA GRANDE BOURGOGNE

1752
SIGNATURE
WINES



Nos vignes âgées de 50 ans sont plantées en Gamay noir à jus blanc et respectent les traditions de notre région.

Historique :

4 générations se sont déjà succédées sur ce Domaine Familial. Le Clos St Roch jouxte la Chapelle du même nom qui fut érigée au 16ème siècle pour lutter contre les épidémies de peste qui ravageaient la région. Aujourd'hui, les vignes s'épanouissent sur 40 hectares sur les communes de Lacenas, Denicé, Gleizé et Jarnioux.

Terroir:

Les vignes âgées en moyenne de 50 ans jouissent d'un climat semi-continental avec influence de la proximité de la Saône et s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires. Nos ceps sont vendangés et vinifiés mécaniquement. Nous favorisons la culture d'enherbement afin de protéger les vignes des altérations naturelles et météorologiques.

Vinification:

Méthode Beaujolaise traditionnelle : macération pelliculaire à chaud avec fin de fermentations à basse température.

Notes de dégustation :

Notre vin présente une belle robe rubis, un nez riche de fruits rouges et d'épices. La bouche est ronde, les tannins soyeux. Ce vin offre une bonne persistance en bouche.

Accords mets/vins :

Ce vin rouge très fruité est bien adapté à la charcuterie, les mets épicés et les fromages de la région (frais ou secs), mais aussi les fromages à pâte persillée (bleu d'Auvergne, fourme de Montbrison).

