



#BEAUJOLAIS NOUVEAU

Terroir : Argiles profondes légèrement calcaires.

Cépage : 100 % Gamay noir à jus blanc.

Âge moyen des vignes : 30 à 40 ans.

Rendement : 30 hl/ha.

Vinification : 100% grappes entières.

Macération carbonique durant 4 jours à l'abri de l'air.

Elevage : cuve béton.

Dégustation :

- ◇ **Visuel :** Rouge clair aux reflets violets.
- ◇ **Nez :** Petits fruits rouges mûrs et acidulés.
- ◇ **Bouche :** Fraîcheur et légèreté se mêlent en apportant une touche de suavité en bouche, avec des arômes de petits fruits rouges.

Accords mets et vins :

- 🍷 Apéritifs
- 🍷 Viandes grillées
- 🍷 Fromages de chèvres frais.



907 ROUTE DE COMBES,
69460 ODENAS

DOMAINE ROMAIN JAMBON

☎ +33 (0)4 84 88 54 01

✉ ROMAIN_JAMBON@HOTMAIL.COM