



Cépage unique, en rouge le Gamay noir et en blanc le Chardonnay,
Une diversité de terroirs parmi les plus remarquables des Crus du
Beaujolais,

Une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,
Des vinification à la recherche de l'expression, de la rondeur et de
la pureté,

Des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.

SAINT AMOUR

Appellation Origine Protégée

Après des vendanges manuelles, une macération de 12 à 14 jours est accompagnée de remontages et pigeages réguliers. S'ensuit un élevage partiel de quelques mois en foudres pour apporter un peu de structure. 2020 est un millésime solaire. Pour profiter de tous ses arômes, dégustez-le de préférence entre sa quatrième et sa sixième année;



100% Gamay



Sol argilo-calcaire



Elevage partiel en foudres



Vin tendre aux arômes de kirsch et épices



Omelettes aux Champignons, Roti de Bœuf