

DOMAINE  
DE LA  
COMBE AU LOUP

# BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE 2024

## Terroir

Cépage: 100% Gamay

Terroir: Sols épaissis sur granites

Côteaux exposés au Sud

Vigne de 50 ans d'âge moyen

Densité de plantation : 8000 pieds/Ha

## Vinification

Vendanges manuelles

Vinification traditionnelle semi-carbonique

Cuvaison 8-10 jours

## Viticulture

Agriculture biologique

## Dégustation et conservation

Robe rouge rubis, nez dense aux arômes de fruits rouge. Sa bouche s'étend sur la fraise et la framboise. Vin enjoué et charmeur ; sa fraîcheur et sa finesse en font un vin de fête !

## Alliance mets/vin

Charcuterie, lasagne, saucisson brioché, grillades

## Service

14-16°

A boire dans les 3 ans



INGREDIENTS  
& NUTRITION



E (100 ml) :  
328kJ / 79kcal

