



# Saint-Amour rouge

Région	Beaujolais
Appellation	Saint-Amour
Producteur	Cave des Grands Crus Blancs
Contenance	75cl
Cépages	gamay
Temp. de service	14 à 16°
Durée de garde	3 ans

Accords avec familles de plats

## BARBECUE ET PLANCHA

BOEUF

FROMAGE

PORC

VEAU

## Commentaire de dégustation

Couleur soutenue allant du rouge rubis au grenat. Beaucoup de finesse au nez avec des notes de fruits rouges mûrs et des notes épicées. Ample en bouche, net et soutenu par des tanins fondus. C'est un vin de plaisir, à boire « sur le fruit », dans sa jeunesse. S'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillées ou en sauce, ainsi qu'avec des fromages affinés.

