

Cuvée Bio - 2018

# CAVE DE CLOCHERLE

AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES



Alcool  
13 % Vol.



Gamay noir  
à jus blanc



5 - 10 ans



17 - 18 °C

## TERROIR

Granitique

## VINIFICATION

Un soin tout particulier est apporté au sol et à la biodiversité.

La vendange se fait manuellement.

La vinification se fait en grappes entières sur une petite dizaine de jours.

## DÉGUSTATION



Robe d'une belle couleur violacée.



Des arômes fins de cerise noire avec des notes d'épices et de poivre.



Une belle longueur en bouche.

## ACCORD METS ET VINS



Viande blanche



Cuisine asiatique



Cave de Clocherle



@cavedeclocherle

## CONTACT

Cave de Clocherle - 22 Place du Petit Tertre,  
69460 VAUX-EN-BEAUJOLAIS

Tel : 04 74 03 26 58 - Mail : caveaudeclocherle@orange.fr

[www.cavedeclocherle.com](http://www.cavedeclocherle.com)