

Cuvée Piéchut

CAVE DE CLOCHERLE

AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES



Alcool
13 % Vol.



Gamay noir
à jus blanc



3 - 5 ans



14°C

TERROIR

Granitique

VINIFICATION

Macération carbonique
de 7 à 9 jours.

DÉGUSTATION



Robe limpide, d'une couleur
rubis aux reflets violacés.



Un nez aux arômes de fruits rouges.



Une bouche fruitée et
gouleyante.

ACCORD METS ET VINS



Plat de boeuf



Fromage de chevre



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