

Cuvée Ponosse

CAVE DE CLOCHERLE

AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES



Alcool
12,5 % Vol.



Gamay noir
à jus blanc



5 - 7 ans



15 à 16 °C

TERROIR

Granitique

VINIFICATION

Macération carbonique
de 10 à 15 jours.

DÉGUSTATION



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



Un nez aux arômes de fruits rouges
et de fruits noirs.



La bouche est riche, avec des
tanins soyeux.

ACCORD METS ET VINS



Plats en sauce



Viande rouge



Fromages



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