Cuvée Bio

CAVE DE CLOCHEMERLE

AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES

Alcool	Cépage	Garde	Température
13 % Vol.	Gamay noir à jus blanc	5 - 10 ans	17 - 18 °C

TERROIR

Granitique

VINIFCATION

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.

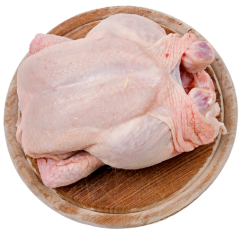
DÉGUSTATION

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 Clochemerle

@cavedeclochemerle

CONTACT

Cave de Clochemerle - 22 Place du Petit Tertre,
69460 VAUX-EN-BEAUJOLAIS
Tel : 04 74 03 26 58 - Mail : caveaudeclochemerle@orange.fr
www.cavedeclochemerle.com