

Cuvée La Boisée

CAVE DE CLOCHERLE

AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES



Alcool
13 % Vol.



Gamay noir
à jus blanc



5 - 7 ans



16 °C

TERROIR

Granitique

VINIFICATION

Macération carbonique 12 jours.
Elevé en fût de chêne pendant 9 à 12
mois suivant les millésimes.

DÉGUSTATION



Robe de couleur rubis avec des
reflets violets.

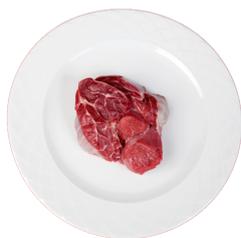


Un nez complexe aux arômes de
fruits rouges et mûrs avec de notes
de vanille et torréfaction.



La bouche est généreuse dotée
de tanins veloutés.

ACCORD METS ET VINS



Viande rouge -
Gibiers



Fromage de
chèvre



[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