

*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](https://www.facebook.com/cavedeclocherle)



[@cavedeclocherle](https://www.instagram.com/cavedeclocherle)

## CONTACT

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

Tel : 04 74 03 26 58 - Mail : [caveaudeclocherle@orange.fr](mailto:caveaudeclocherle@orange.fr)

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