

Cuvée Ponosse

CAVE DE CLOCHMERLE

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 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