

☞ *Les vins de nos vignes...*

Quintefeuille Blanc 2021 *Vin de France*

Né du mariage du Chardonnay bourguignon et du Muscat méditerranéen pour signer une alliance gourmande en plein Beaujolais. Il est **parfumé et rafraîchissant**, bref...l'apéritif idéal.

Beaujolais- Villages *Appellation d'Origine Protégée* **Le Champ Bon 2019**

Comme dans son berceau, le Chardonnay développe ses racines dans la partie argileuse du domaine pour donner un vin à la fois **gras et élégant**. Tout le soin apporté durant une vinification et un élevage lents en futs de chêne, révèle cette **rare finesse** aromatique et gustative qui mérite une belle gastronomie.

Chenin Blanc 2019 *Vin de France*

Le chenin est un cépage blanc du val de Loire que nous avons adapté sur nos terres beaujolaises. De ce millésime frais découle un **vin gracieux au nez de pêche et de prune, à la bouche légère** et minérale qui appelle les apéritifs joyeux autour des crevettes juste poêlées, crudités croquantes et fromages de chèvre frais.

Viognier Blanc 2019 *Vin de France*

Ce cépage dont le berceau est Condrieu, au sud de Lyon, est planté dans nos terres granitiques les mieux exposées. Les petits rendements de ce raisin donnent en 2019 un grand vin au nez de rose et d'agrumes, et à la bouche souple et longue. Les poissons les plus nobles et les fromages les plus fins s'en feront un voisin de table privilégié.

Chenin Vendanges Tardives Blanc moelleux 2017 *Vin de France*

Planté dans les schistes des Terres Vivantes, le Chenin a atteint en Novembre 2017 la maturité optimale pour donner un grand vin aux arômes de prune, de rhubarbe confite, de verveine, de fleurs blanches...il est **moelleux et rafraîchissant** à la fois. Faites en un apéritif, un vin d'entrées de fêtes, de fromages affirmés ou de desserts légers.

Beaujolais Villages *Appellation d'Origine Protégée* **La Lutine Rouge 2021**

De cette robe aux contours violines, s'élèvent de belles notes de framboise, de cassis, témoins de la bonne maturité des raisins et prémisses d'une **bouche tendre, ronde et généreuse**. C'est un vin qui embaumera les moments d'apéritifs, les casse-croûtes informels et les repas de famille. A boire dès que l'occasion se présente...

Beaujolais Villages *Appellation d'Origine Protégée* **Libre Rouge 2019**

Il y a dans cette cuvée, **du Gamay et seulement du Gamay**. Vinifié en grappes entière, **sans collage, ni filtration et sans sulfites ajoutés**. La dégustation devient très rapidement une gourmandise. Son charme aromatique et sa fraîcheur en font un vrai vin de partage.

Beaujolais Villages *Appellation d'Origine Protégée* **Rochegrain Rouge 2019**

Rochegrain est le nom d'une parcelle granitique qui fait « Terroir » cette cuvée. **Fruité, fraîcheur, minéralité**, densité sont le résultat d'une macération longue et d'un élevage d'un an en futs. Ouvrez-le maintenant...ou attendez-le durant 3 ans pour les grandes occasions.

Gamaret Rouge 2019 *Vin de France*

Il a les arômes du Gamay et la charpente des vins du sud. Ce cépage suisse a trouvé son terroir de prédilection, ici, chez nous, dans les granites Beaujolais.

Syrah Rouge 2019 *Vin de France*

Qui aurait dit que ce cépage du sud puisse arriver à une telle maturité en Beaujolais ?

La **puissance, est ce qui le caractérise le mieux**. Bien sûr, les tanins sont encore imposants, mais quelle richesse, quelle grâce, quelle concentration !

Aujourd'hui une pièce de bœuf sur le grill sera à la hauteur, sinon il pourra rester au frais d'une bonne cave durant 10 ans pour accompagner des gibiers ou des viandes longuement mijotées sur les plus belles tables.

Volutes 2016 Rouge moelleux *Vin de France*

2016 a permis d'élaborer cette cuvée qui restera peut être unique. C'est le résultat de la sur-maturité de notre cépage Gamaret, d'une recette de vinification du sud et de 2 ans d'élevage en fûts. Il est **moelleux comme un fruit très mur** et son parfum est surprenant de richesse. **Servir frais** en apéritif ou sur un chocolat noir.