

CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE

Beaujolais-Villages
2018

Histoire

Le Château de la Tour de l'Ange situé à Davayé est un domaine de 47 hectares proposant une gamme de vins du Mâconnais et du Beaujolais.

Cépage

Gamay

Origine

Le vignoble du Beaujolais se situe entre Mâcon et Lyon, sur la rive droite de la Saône. Cette appellation est cultivée sur 3 aires de production entourant les 12 Crus du Beaujolais. La parcelle se situe sur des hauts de coteaux ce qui implique une maturité tardive.

Vinification

Vendanges manuelles. La vinification est réalisée de façon traditionnelle en cuves inox thermo-régulées. Une fois la cuvée réalisée, l'élevage se poursuit en cuves inox entre 6 à 10 mois avant embouteillage.

Type de sol

Les sols sont de nature granitique, avec des schistes et des filons argileux. Les terrains sont sableux.



Couleur

Robe rouge brillante aux reflets violines.



Nez

Nez intense sur des notes de cassis, de lilas et de violette.



Palais

La bouche, ample et généreuse, offre beaucoup de gourmandise en fin de bouche, avec des tanins soyeux et des arômes de petits fruits rouges.

Recommandations

Excellent sur des grillades, viandes en sauce (tel le coq au vin, la blanquette d'agneau ou le bœuf stroganoff...), terrines et charcuterie. Fromages à pâte molle (Camembert, Brie, ...) et fromages de chèvre.

Services

14°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com