

# 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](http://www.maisonfrancoismartenot.com)