

Le Point

Spécial Vins d'Été

Beaujolais

Produits à partir du gamay, un cépage qui donne des vins fruités, frais et dotés de tanins pas trop concentrés, les vins de la région sont parfaitement adaptés à une consommation estivale.

Il existe bien sûr, parmi les crus en particulier, des vins de garde, capables de tenir tête à bon nombre de bourgognes.

Mais les appellations beaujolais et beaujolais villages sont pourvoyeuses de vins légers et gouleyants, excellents servis à la température de la cave (4-16°C). Ils accompagnent les traditionnelles charcuteries, une salade de lentilles, une vraie saucisse au couteau servie avec un assortiment de légumes grillés et les fromages à pâte molle comme un saint-marcellin crémeux.



Beaujolais Village

14,5/20

Fruits rouges, bouche vive, fraîche, tendue, serrée en finale, bonne longueur, finale fruitée et croquante.