



VIGNOBLES VICTOIRE D'AFFAUX

Depuis 1691

Cuvée Barthélémy

DESCRIPTIF

La Cuvée Barthélémy présente une robe cerise aux reflets violets. Au nez, ses arômes de framboise, de groseille et de mûre sauront vous séduire. Enfin, la bouche de cette cuvée est riche et persistante au palais, bien typée, aux tanins fondus. La méthode traditionnelle Beaujolaise : macération semi-carbonique est utilisée afin d'extraire l'aromatique, la couleur et les tannins tout en douceur. Le vin est ensuite élevé en cuve béton afin de préserver toute la fraîcheur et le croquant du fruit.

TERROIR

Sur un sol granitique, la cuvée Barthélémy est issue du lieu-dit Champagne. L'exposition Est de la parcelle est idéale pour nos vieilles vignes de Gamay Noir de plus de 80 ans.

ACCORD METS & VIN : Servir à 16°C

- Magret de canard aux petits navets caramélisés
- Filet-mignon aux oreilles d'abricot rôties
- Tomates farcies et oignons confit
- Onglet de bœuf snacké



www.vignoblesvictoiredaffaux.com
contact@victoiredaffaux.com
+33 (0) 6 43 80 26 34