

ASTRONAUTE, GAMAY, FRANCE, AOC BEAUJOLAIS
VIN ROUGE, 2015

OENOLOGIE

Anibal Jose-Coutinho et Valerie Lempereur

CÉPAGE

Solo de Gamay, cépage du Beaujolais

TITRE ALCOOMÉTRIQUE

13,5 % vol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le ASTRONAUTE 2015 se fait en cuve inox avec macération carbonique

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur intense et violacée. Le nez plein de cerise, mûre et cassis, quelques notes de chocolat au lait. Friand et rond en bouche, ce vin d'un grand millésime est idéal pour toutes les occasions. Servir à 17-18 °C

PALMARÉS

2015, de sortie récente, de vin représente le dernier atterrissage de l'Astronaute.; le premier sur le sol Français

NOUVEAUTÉ