

Domaine J. Boulon



Beaujolais Nouveau

Disponible dès le 3ème jeudi de novembre, ce vin mondialement connu est attendu par de nombreux amateurs. Ces traditionnels arômes de cassis, framboise ou mûres émerveillent toujours chaque année. Vin de fête par excellence, il n'en demeure pas moins un vin léger qui peut se conserver quelques mois après le jour tant attendu.

Cépage : 100 % Gamay noir à jus blanc

Vinification : Les grappes, une fois cueillies manuellement sont mises directement en cuves et commencent naturellement à fermenter. La durée de fermentation se situe entre 3 et 4 jours, selon les années.

Température de dégustation : entre 13° à 15°C

Conservation : Ce vin peut se garder entre 2 et 3 ans.

Accord mets et Vins : Il accompagnera vos repas de tous les jours.