



SAINT-AMOUR

Appellation d'Origine Protégée

La Table de Jacques

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Vin sélectionné avec soin par P. Ferraud & Fils

SOL

Argilo-siliceux

VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnelle et macération semi-carbonique

NOTES DE DEGUSTATION

Le Saint-Amour est un vin qui ne se livre pas de suite, mais qui surprend au fil de la dégustation par sa belle complexité et sa jolie fin de bouche rustique et pleine.

ACCORDS METS & VINS

Il se marie avec des viandes en sauce et fromages forts.

POINT FORTS

Jacques, le cadet des fils de Pierre Ferraud aime régaler ses hôtes avec des vins de caractère. A sa Table on prend le temps d'asseoir et de partager des plats de terroirs, parfois revisités: coq au vin, boeuf bourguignon et divers gibiers. Chez Jacques, tout est générosité et on se sent comme à la maison!

TEMPERATURE DE SERVICE 13 °C

GARDE 1 à 5 ans

DOMAINE

Le Clan rend hommage aux amis et membres de la famille Ferraud, qui l'ont construite au fil des générations! Il regroupe 5 personnages, chacun ayant son propre profil de vin, et ses appellations qui lui correspondent, c'est pourquoi dans le clan, chacun y trouve son vin! Alors, pour qui succomberez-vous?



PUISSANT



ÉPICÉ

