



## CÔTEAUX DU LYONNAIS

Appellation d'Origine Protégée

La Terrasse de Jeanne

### REGION

France / Bourgogne

**CEPAGE** Gamay Noir

**WINEMAKER** Vin sélectionné avec soin par P. Ferraud & Fils

### SOL

Sable sur granit

### VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnelle et macération semi-carbonique

### ACCORDS METS & VINS

Il s'appréciera avec toutes sortes de mets, et également pour trinquer entre amis. Comme la plupart des Beaujolais, il est meilleur de le servir un peu frais.

### POINT FORTS

De sa Terrasse, à l'ombre des platanes, Jeanne, la marraine de Pierre Ferraud observe avec malice la cour et tous ses occupants: le tonnelier qui cercle les tonneaux, le caviste vers les chais et Pierre qui s'affaire à sélectionner les meilleures cuvées de Beaujolais, en blanc, rouge ou rosé. Elle sait qu'elle pourra partager un peu plus tard dans la journée, avec toute la famille Ferraud, la simplicité et la fraîcheur de ces vins qu'elle affectionne tout particulièrement

**TEMPERATURE DE SERVICE** 11 à 12 °C

**GARDE** 2 à 3 ans, à consommer jeune

### 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?



LÉGER



FRUITÉ

