



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

