

## Domain des Pins

### “SAINT AMOUR”

Le Beaujolais- Gamay

(tinto)



DIRECT BODEGA

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)

[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

Facebook: [lallierdirectbodega](https://www.facebook.com/lallierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)



BOURGOGNE

**Calificación** Village

**Región** Le Beaujolais

**Varietal** Gamay

#### **Origen**

Saint-Amour es el viñedo más al norte de la región Beaujolais. Situado junto al pueblo, el Domain des Pins toma su nombre de una avenida de pinos centenarios plantada tras las edificaciones. El viñedo tiene 6 Ha., de suelos muy variados. Los más destacables son los de arenisca de "La Folie", los de marga de "Piocheux" y los de arena de "La tête de Bonet". Las viñas se trabajan con control razonado de tratamientos y rendimientos.

#### **Vinificación**

Las vendimias son manuales, lo que permite una selección rigurosa de uvas. La finca ha quedado como bastión de la vinificación tradicional de beaujolais. Las uvas son seleccionadas, despalilladas y puesta en cubas para su fermentación. Los vinos tienen la crianza de 6 a 9 meses en toneles centenarios.

#### **Degustación**

De color rubí límpido con reflejos violáceos. En nariz sorprende por su intensidad y complejidad: grosellas y frambuesas se aúnan con toques a hierbas aromáticas (tomillo, romero), peonías y especias dulces. En boca se revela muy expresivo: en primer ataque es redondo y suave, después el vino desvela su carácter crujiente, potente y estructurado. Reencontramos los aromas de nariz en un buqué final desplegado y persistente.

#### **Maridaje**

Acompañará idealmente embutidos, carnes blancas y quesos afinados.

**Temperatura de servicio:** 16° C

**Tiempo de conservación:** De 3 a 6 años