



CHÂTEAU DE DURETTE - RÉGNIÉ ' LES BRUYÈRES'



Vignoble: Château de Durette

Pays: France

Région: Beaujolais

Cépage: Gamay Noir

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Cru du Beaujolais produit sur des coteaux sablonneux au sous-sol de granit rose. Vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans. Arômes de groseille, de cassis, de framboise sur une touche florale. Long en bouche, avec des tanins fondus.

AGRÉABLE AVEC

En apéritif ou avec des terrines, grillades et viandes blanches.

POTENTIEL DE GARDE

4-5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12-14°C

TENEUR EN ALCOOL

13% vol.