

Arnaud COMBIER

Saint-Amour

2022

AOP Saint-Amour



Esprit Nature

L'illustration du charme et de l'intensité de ce fameux cru du Beaujolais.



Jeb Dunnuck  
90+/100



**Saint Amour**

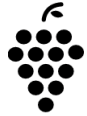
2022

**ARNAUD COMBIER**

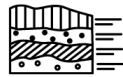
**SAINT-AMOUR**  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
PRODUCT OF FRANCE - PRODUIT DE FRANCE  
RED WINE - VIN ROUGE



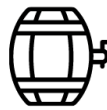
13,5% alcool



100% Gamay



Granite / Lieux dit La Folie



Vendange manuelle / Vinification en cuve béton /  
Macération en semi-carbonique jusqu'à la fin de  
la fermentation.  
Elevage en cuve.



Une robe pourpre et brillante pour ce vin à  
l'aromatique croquante de cerises noires et de  
mûres. Onctueux et délicat il révèle une superbe  
longueur toute en finesse.



On l'aime canaille avec le tartare de bœuf à  
déguster [Chez Eugène](#), place du Tertre à  
Montmartre.



Conseil : Servir entre 12 et 13°C  
Garde conseillée : A minima 8 ans.