

Arnaud COMBIER

Saint-Amour

2022

AOP Saint-Amour



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.



Avec la saucisse au couteau de la jolie brasserie [L'Affiche](#),
nichée sur une place charmante d'un tranquille quartier
parisien.



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