

## Saint-Amour « Le Clos des Guillons »

**Cépage :** Gamay.

**Vignoble :**

Le site est à l'extrême limite septentrionale du Beaujolais, l'un des crus les plus réputés de la Bourgogne méridionale.

**Histoire & tradition :**

La charmante coutume est née de servir ce vin lors des dîners en amoureux le jour de la Saint-Valentin.

**Le sol :** granit rose, à mi-coteaux .

**Viticulture :**

Densité de plantation : 9 000 à 10 000 pieds/ha afin de maîtriser la vigueur du cépage.  
Taille : gobelet, très courte, permet de maîtriser les rendements.

**Vinification :**

Vendanges : manuelles.  
Méthode : traditionnelle Beaujolais, semi-carbonique, en grappe entière.  
Macération : 6 à 10 jours.  
Elevage : en cuve.

**Dégustation :**

Un vin bien reconnaissable.  
Une belle couleur pourpre. Un nez aux arômes très typiques de violette et de musc.  
En bouche, le vin est ample et souple. La finale est longue et intensément fruitée.

**Service :**

Température : 15°C.  
Consommation : 2 à 6 ans.

