



P. FERRAUD & FILS



SAINT-AMOUR

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS CUVÉE 130



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Argilo-siliceux

Notes de dégustation

La robe est d'une couleur grenat profond parée de reflets violacés. Le nez est d'une belle intensité et complexe offrant de belles notes de fruits noirs mêlées à des épices comme le poivre et le clou de girofle. La bouche est charnue, structurée, avec de beaux tanins assez fermes. On retrouve la complexité aromatique du nez et surtout l'élégance qui persiste en finale.

Accords mets & vins

Ce Saint Amour "Cuvée 130" se marie à merveille avec des viandes en sauce et fromages forts.

Temperature de service 14 °C

Garde De 3 à 7 ans

Histoire

La Maison vit toujours, et bien. En traversant les aléas de la vie d'une région, de la vie d'une entreprise, de la vie d'une famille... La cinquième génération reste à la barre. Nous avons voulu célébrer ce moment et rendre hommage à notre arrière-arrière grand-père Philibert, notre grand-père Tony, notre grand-père Antoine et notre père Pierre en leur dédiant cette cuvée de Saint-Amour. Ceci représente 130 ans de tradition, d'authenticité, de passion, de typicité et tout simplement d'amour de la vigne et du vin.

