

P. FERRAUD & FILS

ÉTABLIE EN 1882, LA MAISON P. FERRAUD & FILS EST UNE MAISON TRADITIONNELLE ET FAMILIALE DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS.
SON SEUL DESIR EST QUE SA PASSION POUR LA VIGNE SE RETROUVE DANS VOTRE VERRE.

CAISSE MIXÉE

INSTANT GAMAY

*Un seul cépage - dix crus
pour exprimer à merveille
la richesse du Beaujolais*



Vendange manuelle - Vinification traditionnelle avec macération semi-carbonique - Service entre 12 et 14°C



A boire dès à présent ou dans les 5 ans (dans les 8 ans pour le Chénas et le Moulin-à-Vent)

Les vins sont décrits dans l'ordre de dégustation conseillé :

RÉGNIÉ CUVÉE ANTOINE FERRAUD

Régnié, le dernier à rejoindre l'élite des Crus du Beaujolais, se distingue de ses anciens compagnons des Beaujolais-Villages par son caractère charnu et un nez chatoyant où on peut retrouver une synthèse de ses voisins immédiats Brouilly et Morgon, avec une fin de bouche rustique et charmante.



Oeil : Robe brillante, rouge cerise à rouge rubis

Nez : Petits fruits rouges : framboise, groseille, cassis



Bouche : Vin pulpeux et souple, aux tanins soyeux

Mets-vins : Terrines, viandes blanches, entrées chaudes à base de crème...

CHIROUBLES LE CHAMP EN PENTE

C'est le plus haut perché des Crus du Beaujolais, produit à quelques 400 m d'altitude, dans un amphithéâtre de granit. Il est aussi flatteur que le Brouilly, mais plus vif et espiègle, plein de fraîcheur.



Oeil : Robe limpide et brillante, rouge rubis éclatant

Nez : Pivoine, violette, petits fruits rouges, épices



Bouche : Cru tendre et friand

Mets-vins : Entrées, charcuteries et viandes blanches

BROUILLY DOMAINE ROLLAND

Ce cru a hérité son nom d'un guerrier de l'armée romaine, Brulius, qui s'installa dans ces lieux, au pied du Mont Brouilly. Le Domaine Rolland est une exclusivité de la Maison Ferraud depuis 1883.



Oeil : Robe intense, rubis profond

Nez : Fantastique mélange de parfums de fleurs (pivoine) et de fruits (fraise, framboise...)



Bouche : Vin harmonieux, tendre et soyeux

Mets-vins : Petits gibiers à plumes ou viandes rouges

JULIÉNAS DOMAINE FERRAUD - LES RAVINETS

La vocation vinicole de Julié纳斯 remonterait à plus de 2000 ans et serait, pour le Beaujolais, le point de départ de la culture de la vigne. Julié纳斯 doit probablement son nom à Jules César lui-même, de passage dans la région.



Oeil : Robe rouge rubis très soutenue

Nez : Bouquet floral et fruité : violette, groseille, cerise noire...



Bouche : Vin charpenté, fin et élégant avec une belle longueur

Mets-vins : Coq au vin, gibier à plumes, volaille en sauce

GÔTE-DE-BROUILLY

Le vignoble s'étendait sur les versants pentus et bien exposés du Mont Brouilly, colline d'origine volcanique - ou alors, selon la légende, construite par un géant qui vidait là son panier, lorsqu'il creusait la Saône... Ce vin se révèle profond et subtil.



Oeil : Robe rubis intense et brillante

Nez : Senteurs d'iris, de cassis et de myrtille avec une note minérale

Bouche : Belle densité, tanins puissants mais soyeux



Mets-vins : Charcuteries, civets de lapin...

FLEURIE LE REPOSOIR

La Madone de Fleurie, perchée au sommet de sa colline, veille sur ces vignes. Rond, généreux, riche et délicat sont les adjectifs qui caractérisent le mieux ce cru.



Oeil : Robe étincelante rouge carmin

Nez : Violette, rose, fruits rouges et pêche de vigne



Bouche : Cru fin et élégant avec une belle expression fruitée

Mets-vins : Viandes blanches, gigots...

SAINT-AMOUR CUVÉE ENSORCELEUSE

Ce vin au nom charmeur est le plus septentrional des Crus du Beaujolais. Il doit son nom à un légionnaire romain, Amor, qui s'installa ici vers l'an 286. Cette cuvée, nous la voulons "ensorceleuse" pour votre palais.



Oeil : Robe rubis vif dans sa jeunesse, pourpre plus tard

Nez : Nez expressif et complexe de fruits rouges, de cassis, de cerise, notes d'épices douces



Bouche : Vin équilibré aux beaux tanins veloutés, belle longueur

Mets-vins : Petits gibiers à plumes, viandes en sauce...

MORGON DOMAINE FERRAUD - LES CHARMES

Avec son caractère riche et puissant, le Morgon exprime pleinement le terroir dont il est issu, constitué de roches décomposées. Le climat "Les Charmes", d'où provient notre vin, est un des plus réputés de l'appellation.



Oeil : Robe pourpre profond aux éclats de rubis

Nez : Fruits à noyaux (abricot, pêche, cerise, prune...), fruits rouges bien mûrs



Bouche : Vin charpenté, structuré et riche

Mets-vins : Gibiers, viandes en sauce...

CHÉNAS LE BOUGNAT

Chénas, proche de son grand frère le Moulin-à-Vent, est le plus "rare" des Crus du Beaujolais. L'appellation devrait son nom à une forêt de chênes qui couvrait jadis ses collines.



Oeil : Robe soyeuse rouge rubis à rouge grenat

Nez : Pivoine, rose, nuances boisées et épicées



Bouche : Vin complexe au corps puissant et voluptueux

Mets-vins : Viandes en sauce, chevreau, fromages corsés...

MOULIN-À-VENT L'ÉOLIENNE

Il tire son nom d'un antique moulin à vent planté depuis le ^{xv}^{ème} siècle sur une colline dominant l'appellation. C'est un vin de garde du Beaujolais par excellence et le plus majestueux de ses crus, par la complexité de ses nuances et sa structure.



Oeil : Couleur intense, grenat sombre à rubis profond

Nez : Arômes complexes et expressifs de violette, cerise noire, mûre, réglisse et épices



Bouche : Vin charnu, concentré, avec une longueur remarquable

Mets-vins : Viandes rouges, gibiers, fromages forts.