



P. FERRAUD & FILS



SAINT-AMOUR

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS CUVÉE 130

Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Argilo-siliceux

Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de dégustation

Sa robe est grenat profond, paré de reflets violets. Son nez, d'une belle et complexe intensité, offre des notes de fruits noirs mêlées à des épices (poivre et clou de girofle). Sa bouche est charnue, structurée, avec de beaux tanins assez fermes. On retrouve toute 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 des fromages forts.

Temperature de service 14 °C

Garde 2 à 6 ans

Histoire

Depuis 130 ans, la Maison Ferraud s'est enrichi des aléas de la vie d'une région, d'une entreprise et d'une famille... En tant que cinquième génération de cette famille, nous avons voulu célébrer ce moment et rendre hommage à notre arrière-arrière grand-père Philibert, notre arrière grand-père Tony, notre grand-père Antoine et notre père Pierre, en leur dédiant une cuvée spéciale. Vous retrouverez donc toute la tradition, l'authenticité, la passion et tout simplement, l'amour de la vigne et du vin qui unissent la famille Ferraud, dans cette cuvée 130 ans.

