# P. FERRAUD & FILS

## SAINT-AMOUR

*Appellation d'Origine Protégée*

## P. FERRAUD & FILS
## CUVÉE ENSORCELEUSE

**Region** France / Bourgogne / Beaujolais

**Cepage** Gamay Noir

### Sol
Argilo-siliceux

### Vinification & elevage
Traditionelle et macération semi-carbonique

### Notes de degustation
A l'origine, sa robe est plutôt rouge rubis étincelant. Elle évolue au pourpre après quelques années en bouteille. Le nez dégage de délicats arômes de fruits rouges, pivoine, et parfois pêche ou abricot. En bouche, ce vin très fruité, particulièrement agréable, gagne en puissance avec le temps.

### Accords mets & vins
Ce Saint-Amour "Cuvée Ensorceleuse" se marie avec des viandes en sauce et fromages forts.

**Temperature de service** 13 °C

**Garde** 4 à 6 ans

### Histoire
Ce cru au nom de charmeur est le plus septentrional des Crus du Beaujolais puisque son vignoble se situe presque exclusivement en Saône et Loire, proche du Mâconnais. Un légionnaire romain du nom d'Amor, aurait légué son nom au village de Saint-Amour. En 286, il échappa à un massacre dont furent victimes nombre de ses camarades qui, tout comme lui, avaient refusé de marcher contre les chrétiens. Réfugié en Gaule, le soldat devint missionnaire. Aujourd'hui, une statuette installée près de l'église lui rend hommage. Plutôt que de s'attacher à un domaine, nous avons préféré combiner une sélection auprès de plusieurs vignerons, en choisissant dans leurs chais, l'assemblage le plus représentatif de l'appellation. En clin d'œil au "Saint-Amour" et plus particulièrement au nom "Amour", nous l'avons voulu "Ensorceleuse" pour vos palais.

31 - Rue Maréchal Foch - 69220 Belleville - + 33 (0)4 74 06 47 6 - ferraud@ferraud.com - **www.ferraud.com**