



# P. FERRAUD & FILS



## BEAUJOLAIS

Appellation d'Origine Protégée

## P. FERRAUD & FILS CUVÉE DES MONTAGNARDS



**Region** France / Bourgogne / Beaujolais

**Cepage** Gamay Noir

### Sol

Argilo-silicieux et argilo-calcaire

### Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

### Notes de dégustation

Sa robe brillante oscille entre le rouge franc et le pourpre. Son nez laisse deviner des arômes frais et puissants de fruits rouges (groseille, fraise et framboise). En bouche, ce vin est friand, aromatique, fruité et gouleyant. On le dit "gourmand".

### Accords mets & vins

Ce Beaujolais "Cuvée des Montagnards" s'accorde merveilleusement bien avec des terrines et des viandes légères.

**Temperature de service** 12 à 14 °C

**Garde** 2 à 3 ans, à consommer jeune

### Recompenses

• Mil. 2017 | 15,50/20 - Revue 2019 Beaujolais Aujourd'hui n°21

### Histoire

Dans les années 1930, le Beaujolais était indissociable de la cuisine, de la gouaille des "mères" lyonnaises, des jeux de boules et de la fête foraine du quartier lyonnais de la Croix-Rousse. Aujourd'hui, l'appellation "Beaujolais" correspond à 10 000 hectares sur plus de 20 000 hectares que représente le vignoble Beaujolais. Elle est vendue principalement pendant la période des Beaujolais Nouveaux. On la retrouve également tout au long de l'année sur des vins avec plus de matière et de caractère. Notre cuvée a été mise en place par Pierre Ferraud en 1986. Nous avons choisi de l'appeler "Cuvée des Montagnards" mais "Cuvée Nostalgique" ou "Cuvée des Jeux de Boules" l'auraient tout aussi bien décrite. Le Beaujolais "simple" n'est, en effet, pas uniquement nouveau ou primeur. Il se déguste aussi lors d'un moment entre amis ou pour accompagner des mets

