



P. FERRAUD & FILS



BEAUJOLAIS-VILLAGES

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS LES MERRAINS



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Cristallin

Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de dégustation

Sa robe, intense et brillante, est d'une couleur soutenue. Ses reflets cerise ou grenat lui vont à ravir. Il offre au nez des arômes de fruits rouges. En bouche, c'est un vin élégant, aux tanins discrets mais puissants. Harmonieux et suave, il exprime à merveille le terroir.

Accords mets & vins

Le Beaujolais Villages "Les Merrains" s'accorde bien avec des charcuteries et volailles.

Temperature de service 12 à 14 °C

Garde 2 à 4 ans

Recompenses

- Mil. 2017 | 15/20 - Revue 2019 Beaujolais Aujourd'hui n°21
- Mil. 2016 | Citation - Guide Dussert Gerber 2018



Histoire

L'appellation "Beaujolais Villages" s'étant sur 6 000 hectares dont une majeure partie sur les Coteaux du sud du Beaujolais. On retrouve néanmoins, quelques enclaves disséminées entre les divers crus. En avril 1950, date de sa création, l'A.O.P. Beaujolais-Villages a été la première en France à utiliser le terme "Villages", une dénomination qui a depuis, fait école dans d'autres vignobles. Depuis le siècle dernier, "Les Merrains" proviennent pour une majeure partie, de la propriété familiale située à Vaux en Beaujolais (connue également sous le nom de Clochemerle).

