

Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Mont Besset" rouge 2019



Prix du produit :

24,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): A. Lotrous (SOURCES D'AGAPE)
Millésime: 2019
Appellation: Saint-Amour
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Mont Besset
RVF: 90/100
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES SOURCES D'AGAPE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce vin:

Les Sources d'Agapé Saint-Amour "Mont Besset" rouge 2019

La revue du Vin de France (avril 2022): **90/100**. *Encore marqué par un boisé un peu prenant, le nez rappelle la crème de café, la cerise confite et le pin. Le toucher délicat séduit, oscillant entre velouté et finesse, avec des tanins patinés. Bonne longueur. A profiter sur cinq ans.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Saint-Amour

Cépage : 100 % Gamay (plantation : 1973)

Surface : 1 ha

Rendement : 22 hl/ ha

Sols : Haut de coteau Est sur sols gréseux peu profonds.

Type de culture : Biologique (en cours de certification)

Vinification : vendanges manuelles, 12 jours de macération carbonique en grappes entières, levures indigènes.

Élevage : 12 mois en vieux fûts.

SO2 total : 62 mg/l.

Notes de dégustation : Rouge rubis brillant. Très joli nez de fruits rouges bien mûrs et juteux. En bouche : la cerise domine et s'allie en finale aux discrètes notes de sous-bois, donnant une grande élégance aux tanins et une belle longueur à ce Saint-Amour.

Suggestion mets-vin : côte de bœuf à la moelle, croustade de champignons aux pommes de terre, et en entrée, essayez un bel assortiment de jambons de pays !

Potentiel de garde : 5 ans

Description brève du produit :

90/100 RVF. La grande cuvée du domaine, élevé pendant 12 mois pour lui apporter profondeur et finesse. Un très grand vin d'avenir issu d'un des meilleurs terroirs de son AOP. Le premier millésime d'un jeune vigneron ultra sérieux... qui promet !