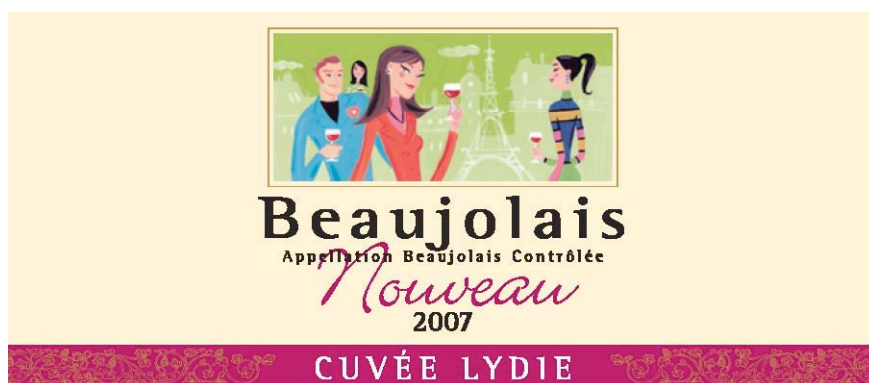




BEAUJOLAIS NOUVEAU 2007 « La Cuvée Lydie »



La Cuvée Lydie existe depuis les primeurs 2003. Lydie NESME, spécialiste du vignoble beaujolais, travaille depuis 7 ans sur le terrain avec la cinquantaine de vignerons partenaires de la maison.

Sa mission consiste à suivre nos partenaires tout au long de l'année à la vigne comme au chai. L'objectif est de produire des vins de caractère.

⇒ **CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :**

Cette cuvée particulièrement riche pour le millésime est issue de la sélection de nos coups de cœur chez nos vignerons partenaires travaillant en culture intégrée et situés dans les meilleurs coteaux du sud du Beaujolais et de quelques pentes granitiques à la frontière des Villages. Elle laisse éclater le charme et le fruit d'un millésime enchanteur.

⇒ **NOTES DE DEGUSTATION DU MILLESIME 2007 :**

Couleur rubis profond avec des reflets violets. Le nez est intense aux notes de petits fruits noirs. En bouche, on découvre un équilibre parfait entre la structure et les arômes. Ce primeur reflète le travail de nos vignerons passionnés.

⇒ **ACCORD METS / VIN :**

Ce Beaujolais Nouveau accompagne parfaitement bien, les viandes rouges, la volaille et les plats simples du terroir. Avec beaucoup de caractère, ce vin mettra en valeur une cuisine régionale. Laissez-vous tenter par un saucisson chaud de Lyon, un tablier de sapeur et pour finir un Saint Marcellin.

⇒ **SERVICE :** Servir entre 14 et 18°C