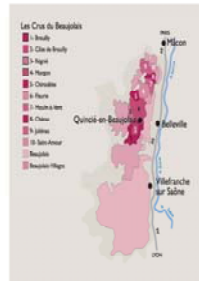




BEAUJOLAIS



SAINT AMOUR LES PÊCHERS

Surface : 280 hectares

Localité : Saint Amour

Appellation : Saint Amour

Nature du sol : argilo siliceux et argiles enrobant des éléments granitiques. Cépage : gamay noir à jus blanc

Vendanges : manuelles

Vinification : traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

Elevage : en cuve



Histoire

A l'extrême limite septentrionale, Saint-Amour est le terminal de la route des "Crus". Saint-Amour serait né de la conversion au catholicisme d'un guerrier romain, Saint Amateur, fondateur d'un monastère installé sur le piton dominant la vallée de la Saône. La touche de romantisme évoquée par son nom fait qu'il est très sollicité. Les vigneronns le proposent aux amoureux, et aux autres, à l'occasion de la Saint-Valentin.



Terroir

La commune de Saint-Amour se trouve à la charnière de zones granitiques propices aux vins rouges et de zones calcaires où croît le chardonnay. Les sols argilo-siliceux et les argiles enrobant des éléments rocheux, caillouteux, sont issus de roches granitiques et d'arkoses (grès triasique).



Vin

- Robe : rubis grenat profond.
- Nez : riche d'arômes fleuris (pivoine, réséda) et fruités (framboise et pêche des vignes), nuancé de kirsch.
- Bouche : vin tendre et harmonieux, très gourmand.



Accord mets et vin

Le Saint-Amour s'appréciera plutôt dans sa jeunesse. Il peut cependant se conserver de 2 à 5 ans. Il accompagnera avec bonheur la poularde à la crème et aux morilles ainsi que les fromages.

A servir frais, entre 13 et 15° C.