



SAINT-AMOUR 2009 «3 Terroirs»

Grande Exception Monternot

Age des vignes: 50 à 70 ans

Surface : 1,2 hectares

Localité : Saint-Amour

Rendement : 43 hl/hectare

Appellation : Saint-Amour. Provenant de 3 lieux dits différents : «Les 2 chènes, Arcérons haut, Arcérons bas»

Nature du sol : argilo siliceux et argiles enrobant des éléments granitiques

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Vendanges : manuelles le 7 septembre 2009

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha, vignes palissées

Vinification : Cuvaison longue de 20 jours.

Élevage : 75% en fûts de chêne, 25% en cuves inox
4130 bouteilles



Histoire

A l'extrême limite septentrionale, Saint-Amour se situe à la pointe 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 en fait un vin très sollicité. Les vigneronnes le proposent aux amoureux 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 est planté 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 : Une belle et intense couleur rubis.

Nez : Fruité, cerise noire, avec des notes boisées fondues.

Bouche : Vin très équilibré avec une attaque franche et un milieu de bouche rond et souple. Dans l'ensemble, c'est un vin charmeur où l'on trouve des notes très agréables de cerises noires et de vanille.



Accord mets et vin

Il accompagnera parfaitement un coq au vin beaujolais.

A servir frais, entre 13 et 15°C.

Le Saint-Amour s'appréciera plutôt dans sa jeunesse. Il peut cependant se garder en cave de 2 à 5 ans.