



## Les Crus du Beaujolais

# SAINT-AMOUR

## Les Champs-Grillés

Le Saint Amour est le plus septentrional des crus du Beaujolais, situé sur la commune de Saint Amour à 12 km au Sud de Macon. Du haut de ces 300 mètres d'altitude, il domine la vallée de la Saône et la Bresse. Le terroir des Champs-Grillés, d'une superficie de 3 hectares, est rare et précieux puisqu'il représente seulement 1% de l'appellation Saint Amour. Il a été créé en 1964. Il est le vin de fête des amoureux pour la Saint-Valentin !

### Personnalité de la cuvée

Le terroir des Champs-Grillés est constitué de granites nobles. Les parcelles bénéficient d'un micro climat avec une belle exposition Sud Sud-Est. Cela donne un vin souple avec des tanins fins similaires au Fleurie. De son fruit émane des arômes subtils de fleurs. L'ensemble produit un nectar équilibré, frais et éclatant, parfaitement adapté à la Saint Valentin !

Le Saint Amour s'exprime parfaitement dès les premiers mois pour la Saint Valentin et se bonifie durant une dizaine d'année.

### De la vigne au verre

Cépage : Gamay - taille Gobelet - 10 000 pieds/hectare - Parcelle de 1.5 hectare Les Champs Grillés sur un sol de granites roses avec des schistes friables proches des sols de Moulin-à-Vent. La moyenne d'âge des vignes est de 60 ans. Exposition sud est. Culture raisonnée, vendanges manuelles à pleine maturité. Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec deux remontages par jour, macération de 10 à 12 jours en cuves béton, pas de chaptalisation, minimum de SO2.

### Accords mets et vins

L'équilibre de ce vin lui permet de s'accomoder avec beaucoup de mets. Toutes les viandes rouges et blanches, les volailles de Bresse, des viandes accompagnées d'aubergines comme une moussaka ainsi que des fromages tels que le camembert ou le Saint Marcellin.



#### Robe.

Couleur rubis avec des reflets pourpres, aspect brillant.



#### Nez.

Arômes complexes de fruits rouges divers ainsi que des parfums de fleurs telles que la violette et l'iris.



#### Bouche.

Un vin pur et droit, équilibré autant en parfum qu'en tanins. Le granite schisteux lui donne une belle matière avec des tanins soyeux. Le fruit se révèle avec des notes abondantes de fruits rouges dont la cerise, la framboise, la mûre, la fraise. La finale est persistante.



#### Elevage.

En foudres de 5 à 8 mois.



#### Temps de garde.

1 à 10 ans. Apogée de 1 à 5 ans



#### Température de service.

15°C



**RÉCOMPENSES / NOTES**

<b>James Suckling</b> Millésime 2021 :	<b>91 / 100</b>	<b>RVF</b> Millésime 2020 :	<b>93 / 100</b>
<b>Gilbert &amp; Gaillard</b> Millésime 2019 :	<b>87 / 100</b>	<b>Wine Advocate</b> Millésime 2019 :	<b>92 / 100</b>
<b>RVF</b> Millésime 2019 :	<b>94 / 100</b>	<b>Wine Enthusiast</b> Millésime 2018 :	<b>89 / 100</b>
<b>Wine Advocate</b> Millésime 2018 :	<b>92 / 100</b>	<b>RVF</b> Millésime 2018 :	<b>17 / 20</b>
<b>DVE</b> Millésime 2017 :	<b>17,60 / 20</b>	<b>Gilbert &amp; Gaillard</b> Millésime 2017 :	<b>17,60 / 20</b>
<b>Wine Advocate</b> Millésime 2017 :	<b>92 / 100</b>	<b>RVF</b> Millésime 2017 :	<b>15 / 20</b>
<b>JamesSucling</b> Millésime 2017 :	<b>93 / 100</b>		