

Beaujolais FRV100 Domaine des Terres Dorées



Issu de l'**agriculture biologique** et d'un domaine qui a su faire rimer **Beaujolais** avec **Qualité**, ce vin **effervescent** unique vous surprendra par sa **fraîcheur** et sa **gourmandise**!!!

- 🍇 Type de vin Effervescent rosé
- 🍇 Température de dégustation 6 à 8°C
- 🍇 Millésime Nom Millésimé
- 🍇 Contenance 75cl
- 🍇 Cépage Gamay
- 🍇 Vieillessement 3 ans maximum

Beaujolais rosé effervescent

Situé dans le **Beaujolais** et plus précisément sur la commune de **Charnay** entre Villefranche-sur-Saône et Lyon, ce domaine nommé **Les Terres Dorées** est un des plus renommée de cette région viticole tant décriée.

Jean Paul Brun, propriétaire du domaine est un des très grands vigneron du Beaujolais et a su au fil des années hisser sa production jusqu'à l'**excellence**. Le vignoble est conduit en **agriculture biologique** non certifié depuis de nombreuses années.

La création de cette cuvée au nom très original, au moins autant que l'étiquette, est totalement **non conventionnelle**, tout comme l'est **Mr Brun** d'ailleurs!!

Cépage et Vinification

Cette cuvée est composée uniquement du cépage **Gamay** dont la vendange s'effectue manuellement.

Ce vin est élaboré selon la **méthode ancestrale** qui consiste à bloquer la fermentation des moûts en cours pour qu'elle se termine en bouteilles et ainsi donner l'**effervescence**.

Le mot du sommelier

Le nez vraiment marqué par les **fruits rouges frais** (cerise, griotte, framboise, groseille) et le **raisin** (comme si on croquait le vin).

La bouche est à l'image du nez tout en **fraîcheur** et en **finesse** avec une douceur et de **fines bulles**. Un vrai vin de **gourmandise** et de **plaisir**.

Pour l'anecdote, je l'ai découvert lors de la réunion annuelle de l'Union de la sommellerie de France en 2005 et il constitue un de mes **coups de cœur** depuis ce jour là.

On peut conserver ce vin plusieurs années sans problèmes, même si il ne gagnera pas en complexité, mais sa **fraîcheur** et sa **gourmandise** sont si marquées que cela vous empêchera de le garder en cave... [L'impatience est parfois une vertu...](#)

Accords Mets-Vin

Ce vin s'accorde très bien à l'**apéritif**, sur des **desserts à base de fruits rouges**. Pour les plus audacieux, n'hésitez pas à le servir sur des salades d'étés avec du **chèvre frais** pour un succès garanti!!!!