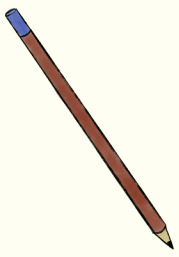
DEGUSTATION N°3

Beaujolais Nouveau 2020 / Joseph Drouhin
Beaujolais Nouveau AOC / 13%vol.
100% Gamay

Violet pâle

Arômes génériques d'intensité moyenne
Fruits rouges frais (fraise, framboise, cerise), fruits noirs frais (mûre), fleurs (violette) et épices (cannelle)

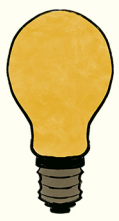
Sec, acidité moyenne(+), tanins moyens(-) mûrs et légèrement râpeux, alcool moyen, corps moyen(-), fin de bouche moyenne
Saveurs d'intensité moyenne : fraise, framboise, cerise, mûre et cannelle



Vin acceptable, fruité, épicé et facile à boire
Servir à 13-16°C

À boire maintenant

Pâté en croûte, toasts de fromage de chèvre grâtinés, andouillette et châtaignes grillées, pâtes à la Bolognaise, risotto de dinde, Cantal ou Comté,...



Le saviez-vous ? Le Beaujolais Nouveau est généralement mis en bouteille entre 3 et 5 jours après la fin de la fermentation pour être mis sur le marché le 3ème jeudi de novembre.

@WinebyAlex