

SAINT AMOUR 2022

MONT VERRIER

Issu de très vieilles vignes, ce Saint Amour est vinifié de manière traditionnelle. Fin et équilibré, vous découvrirez avec ce Saint Amour un vin qui sublime le cépage Gamay. Il affiche une belle robe rouge rubis. Le nez est expressif et présente des arômes de fruits rouges frais (cerise, framboise). L'attaque est franche et tendue, dominée par des arômes de petits fruits des bois. Il présente une belle acidité associée à des tanins souples permettant une garde certaine.

Appellation :	SAINT AMOUR
Surface :	1,2 hectares.
Production :	2 000 bouteilles.
Sol :	Patchwork de sols allant principalement de roches volcaniques bleues et schisteuses à granitiques et argileuses avec du silex.
Encépagement :	Gamay noir à jus blanc.
Densité de plantation :	Entre 8000 et 10000 pieds/hectare.
Age moyen de la vigne :	70 ans.
Rendement :	56hl/hectare.
Situation :	Saint Amour de Bellevue, Saône & Loire.
Exposition :	Sud et sud-est
Taille :	Courte, en gobelet (taille traditionnelle)
Mode de culture :	Lutte raisonnée, certification HVE
Vendange :	Vendanges manuelles, tri au domaine
Cuve :	Cuves béton majoritaire
Macération :	14 jours selon les lots. Vinification 2/3 en grappes entières, 1/3 en égrappage, vinification semi-carbonique Nombreux soutirage et pigeage.
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée en foudre après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux soutirages.
Elevage :	5 mois en cuves béton
Embouteillage :	A la propriété.
Garde et service :	A boire ou à garder maximum 7 ans. Servir entre 16° et 19°.
Accord Mets/Vins :	Servir sur des plats en sauce et grillades ; petit poulet fermier à la crème, pintade, filets de poitrine, carpaccio de bœuf, andouillette, rosbif, fromage de chèvre, mousse au chocolat.



Adresse : SCEA Domaine du Mont Verrier- 434 route de plantigny 69640 Saint Julien. Bureaux : (+33) 474 674 284

Site Internet : www.domainemontverrier.com E-mail : contact@domainemontverrier.com

Saint Amour

- Environ 15 ha de Gamay vieilles vignes
- Taille courte en gobelet
- Climats 'La Gagère', 'La Pirolette', 'Le Garjot', 'Le clos de La Brosse' : sols de roches volcaniques bleues ou schisteuses
- Climats 'Vers l'Eglise', 'Tête de Bonnet', 'Le clos des Guillons', 'Les Davignolles' : sols granitiques altérés
- Climats 'Le clos' & 'En pressins' : Sols piémontais aux alluvions anciennes et 'Aux Pierres' étant argileux à silex et silex
- Exposition sud et sud-ouest

