

BEAUJOLAIS LEYNES 2023

« FAUVE »

Le Clos Sauvage



Situation : Pêle-mêle : un agronome devenu œnologue, une écolière haute comme trois pommes, une musicienne recyclée dans les circuits courts et enfin une cadette qui pointe le bout de son nez au lancement de l'aventure...

Le Clos Sauvage, c'est avant tout l'histoire d'une jeune famille qui souhaite se lier à la terre au travers d'une agriculture artisanale où se mêlent les dimensions humaines, écologiques et paysannes

Après une année de pérégrination dans les vignobles de France, la jeune famille trouve un lieu qui corresponde à leurs aspirations. Les voilà à la frontière de la Bourgogne et du Beaujolais.

Et pourquoi le *Clos Sauvage* ? A leur arrivée, les vignes du Clos étaient à l'abandon, dans un état sauvage... Aujourd'hui, ils s'appliquent à les dompter sur 4 Ha.

Encépagement : Gamay 100%

Terroir : Granitique

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Nez très expressif sur des fruits acidulés, la cerise, avec un côté terroir, un peu minéral. Première impression gourmande et juteuse en bouche, puis une belle matière. Nous retrouvons cette sensation de terroir puis d'épices, un peu de poivre doux. C'est très élégant et généreux.

Quelques accords : Compagnon idéal d'un beau feuilleté « volaille-champignons » ; Carré de Veau au four, Boudin noir...

