

## STÉPHANE AVIRON

Stéphane Aviron  
Julié纳斯 2019

**21,00\$**

\* Prix de détail suggéré

**STEPHANE AVIRON**

	Code produit	13740569
\$	Prix licencié	18.25\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Beaujolais
📁	Appellation	Julié纳斯
🍇	Cépage(s)	Gamay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	0.24
🔑	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Stéphane Aviron a adopté une approche radicale dans son retour à la tradition en Beaujolais : agriculture durable, vignes extrêmement âgées et vinification bourguignonne classique. Ses beaujolais se boivent comme de grands bourgognes. Aviron a renversé la tendance commerciale et créé des vins de garde qui doivent autant aux méthodes traditionnelles qu'aux nouvelles tendances, comme la culture biologique et la biodynamie.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin d'une couleur rubis très intense, arôme de fruits noirs très mûrs, bouche suave et onctueuse avec des tanins très ronds. Idéal avec des viandes rouges, tels que l'agneau et le boeuf. Servir entre 15 et 18°C.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Sol granitique à 90 %, 10% d'argile sur une altitude de 250 m. Climat chaud et sec.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle beaujolaise en vendange entière. Élevage 12 mois en foudres de chêne (foudre de 4 ans), soutirage en cuve pendant 1 mois puis mise en bouteilles.

