



J. M. AUJOUX

1938

Le spécialiste des Vins en Beaujolais-Mâconnais vous fait partager son histoire, celle d'une maison Beaujolaise fondée en 1938. De sa longue expérience, elle a su gagner une légitimité et une reconnaissance dans sa région, en France et dans le monde, en présentant, pour chaque millésime, le meilleur de chaque terroir du Beaujolais et du Mâconnais.

## Beaujolais-Village Château de Lacarelle

---



Le château de Lacarelle est l'une des plus anciennes propriétés viticoles du Beaujolais.

Il regroupe aujourd'hui 138 hectares de vignes sur les coteaux de St Etienne de la Varenne et Arbussonas, dans l'aire d'appellation Beaujolais-Villages.

Le domaine est situé sur un sol granitique, ce qui confère au vin une grande distinction, avec une puissante musculature, une agréable rondeur et une belle robe qui lui donne une certaine tenue dans le temps.

### CÉPAGES ET VINIFICATION

**Cépage :** Gamay noir à jus blanc sur l'ensemble du domaine

**Vinification :**

Le raisin est récolté manuellement, encuvé entier sans éraflage.

**Parfums fins et riches** qui évoquent la cerise, la violette et les petits fruits rouges. Un équilibre très harmonieux, aromatique et frais. Vin qui s'impose pour sa belle structure, riche, souple et long en bouche.

**Garde :** Facile à boire, frais et fruité, dans les deux années qui suivent sa mise en bouteilles pour une expression de la typicité locale, mais on peut le garder pour laisser le gamay s'affiner avec le temps.

Températures de conservation & de service : entre 13°C et 14°C.

**Accords classiques :** Terrines de foies blonds, quenelles, saucissons secs ou cuits