



Le spécialiste des Vins en Beaujolais-Mâconnais vous fait partager son histoire, celle d'une maison beaujolaise fondée en 1938. De sa longue expérience, J.M. Aujoux 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 et plus au Sud, avec les mêmes valeurs de sincérité, de plaisir, de générosité et d'exigence.



AOP Corbières Cochon Volant Rouge – VIN BIO



Sols:

argilo-calcaire, galets roulés

Localisation:

Terroir de Boutenac/terroir de Lézignan

Culture:

vin de raisins issus de l'agriculture biologique

–

certification Ecocert

Cépages:

30% Grenache Noir, 30% Syrah, 40% Carignan

Dégustation:

Œil: Couleur dense et profonde démontrant une belle concentration, reflets violets intenses en bord de verre, signe d'une fringante jeunesse.

Nez: Le nez offre une très belle intensité d'arômes de fruits:

framboise, cassis, soulignée par d'harmonieuses saveurs de cerise. La complexité du nez apporte de la maturité à ce vin jeune.

Bouche: Attaque très soyeuse avec ces notes de framboise

écrasée et de cerise burlat qui souligne le côté friand de

ce vin. Les tanins très souples apportent au vin une très

bonne tenue renforçant l'équilibre global.

C'est un vin

charnu, croquant, de plaisir.

Servir autour de 15-16°C

Accords mets et vin:

Canard aux olives, saucisse de Toulouse, charcuterie.

