



# LA GRANDE COURONNE BEAUJOLAIS



Beaujolais, França

Domaine du Perè Guillot

Tinto

## TONALIDADE



## PERFIL DO VINHO

Doçura ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Álcool ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Acidez ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Taninos ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Corpo ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



## TEMPERATURA

13 - 16°C

## GRADUAÇÃO ALC

12,5%

## UVAS

100% Gamay

## AROMAS



Frutas Vermelhas



Morango



Cereja

## ORIGEM

Beaujolais (França) é marcada por solos graníticos, especialmente ao norte, e clima temperado com influência continental. Seu terroir valoriza a expressão da uva Gamay, resultando em vinhos frescos, frutados e elegantes, com aromas expressivos e grande identidade.



## AMADURECIMENTO

Sem passagem por madeira.



## COMO FOI FEITO

Elaborado com 100% de uvas Gamay, o La Grande Couronne Beaujolais passa por maceração semicarbônica, uma técnica tradicional da região.



Nesse processo, o gás carbônico liberado pela fermentação do mosto cria condições para que parte da fermentação aconteça dentro das uvas ainda inteiras, favorecendo a formação de aromas frutados.

O resultado é um vinho leve e frutado, que valoriza a expressão da Gamay.

## HARMONIZAÇÃO



Carnes Vermelhas



Queijos



Massas