

# JULES DU SOUZY

Saint-Amour A.O.P.  
Les Vallères



## REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

**CEPAGE** Gamay Noir

## DOMAINE

Le célèbre seigneur Jules du Souzy, propriétaire et aristocrate, a vécu au cours du 19ème siècle dans le Château de la Terrière face au Mont Brouilly situé au cœur du Beaujolais, au sud de la Bourgogne. Il a développé la réputation de ce domaine. Les raisins sont récoltés sains et avec une bonne maturité. La vinification est traditionnelle et respecte la qualité de la récolte et de ses terroirs.

## SOL

Tout au nord du Beaujolais, les vignes se situent sur des sols argilo-siliceux sur un sous-sol granitique.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Grappes entières déversées dans les cuve de fermentation, sans égrappage ni foulage. Fermentation traditionnelle longue, d'une durée de 10 à 12 jours.

## NOTES DE DEGUSTATION

Vin vif, fin et équilibré, à la robe rubis et aux arômes de kirch et de framboise, légèrement épicé. Corps tendre et harmonieux, c'est le vin de la Saint-Valentin par excellence.

## ACCORDS METS & VINS

Poulet à l'estragon ou tarte aux fraises.

VEGGIE : Ratatouille.

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 16 à 17 °C

**GARDE** 2 à 5 ans



Beaujolais

Mâconnais

## POINTS FORTS

- Spécialiste du Beaujolais & du Mâconnais
- Yoan Pitoiset, notre jeune et talentueux œnologue

Jules du Souzy - La Terrière - 1031 route du château - 69220 Cercié - T +33 04 74 66 77 80

[www.terroirs-et-talents.fr](http://www.terroirs-et-talents.fr) - [info@terroirs-et-talents.fr](mailto:info@terroirs-et-talents.fr)