



**■ Domaine La Soufrandière**  
**Bien-venu in X-tremis 2009**

● Rouge . . . . .

- Accord gourmand : coq au vin
- Garde : jusqu'en 2016



Très beau Beaujolais. Habillé de rouge grenat, le nez intense et complexe

**Tout sur le vin**

- Cépage : Gamay
- Âge des vignes : 30 à 65 ans
- Rendement : 10 hl/ha
- Nombre de pieds/ha : 8 300
- Vendanges manuelles
- Vinification : macération 2 semaines, levures indigènes
- Taux de sulfite : 50 mg/l total
- Non collé
- Élevage : 11 mois en pièces bourguignon de 4 à 12 ans

s'offre dans une belle corbeille aromatique où se mêlent fruits noirs (cassis, cerise noire), notes de cuir, de musc, mêlés à une légère touche végétale. Après une attaque franche, la bouche ample déroule une matière gourmande, soulignée par des tanins très fins et une belle trame de fraîcheur. La finale est très longue et harmonieuse, conjuguant fruits noirs et cuir. Très bel équilibre. Belle maîtrise de l'élevage.