

# SOCIETE DES VINS DE PIZAY

## SAINT AMOUR



Saint Amour, cru au nom charmeur, est le plus septentrional des crus du Beaujolais.

Cette petite appellation communale de 280 hectares s'épanouit sur un sol argilo calcaire qui confère à ses vins des arômes minéraux complémentaires au fruit du Gamay.

## SAINT AMOUR

### LE PRODUCTEUR

Paul SPAY, s'il est le premier magistrat de St Amour, est aussi l'un des premiers producteurs. La plus grande partie de l'exploitation familiale de 13 Ha entoure le vieux village pittoresque de St Amour. Des parcelles plus lointaines dominent les coteaux de Juliéas.

### CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 50 ans
- Superficie : 7 Ha
- Situation : côteaux exposition Sud
- Sol : argilo calcaire, jurassique

### VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières
- Température contrôlée
- Fermentation de 8 jours

### ELEVAGE

- Conservation en cuves, 10 % en fût de bois
- Soutirage
- Filtration sur terre
- Mise en bouteilles au printemps

### CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool 12.8°      Acidité totale : 3.50  
Ph : 3.40      Sucre < 2 g

*Robe* : rubis, très vif

*Nez* : kirsch, épicé, note minérale, pierre à fusil

*Bouche* : frais, souple, bonne harmonie, acidité, tanin, rondeur

*Dominante* : souplesse et équilibre

*Evolution et délai de conservation* : vin à boire entre 1 et 5 ans

*Conditions de service* : frais mais pas frappé, 15°C

*Mets d'accompagnement* : viandes : pétale de rognon de veau, épigramme de veau, escalope de ris de veau ; *fromages* : chèvre sec, Pouligny,