

LES 3 MADONES

Nos 3 Madones, situées à 500m d'altitude au Perréon et à Vaux-en-Beaujolais, contemplent et protègent le Château, la Cave et nos vignes **depuis la fin du XIX^{ème} siècle**. Ces cuvées sont à l'image des points de vue exceptionnels offerts par ces belvédères sacrés : **inimitables et authentiques**.

BEAUJOLAIS-VILLAGES APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CAVE DU CHÂTEAU DES LOGES



TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols granitiques – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Méthode beaujolaise traditionnelle : Macération semi-carbonique. Le vin repose en cuve inox afin de préserver tout le croquant du fruit typique du Beaujolais.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense et profond, aux reflets brillants. Expressif, le nez offre des arômes épicés, grillés et vanillés ainsi que des touches fruitées sur la mûre et la griotte. L'attaque en bouche est pleine d'harmonie, ronde et gourmande. Le palais dévoile des saveurs grillées et vanillées, mêlées à des petits fruits noirs.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 15°C sur un lapin rôti, une entrecôte grillée ou un boudin noir et ses pommes poêlées. Il accompagnera également à merveille des fromages comme le Délice de Bourgogne ou une Tomme de Montagne.

