

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**.



BROUILLY

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 avant pressurage. Le vin est ensuite élevé en cuve inox afin de préserver tout le croquant du fruit Beaujolais.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe profonde, brillante et limpide aux couleurs rubis et aux reflets éclatants. Le nez, superbe et intense, dévoile avec fraîcheur des arômes de framboise et de cassis. L'attaque en bouche est ronde, tendre et offre des tanins soyeux. D'un bel équilibre et d'une longue finale.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 15°C sur un canard rôti, une côte d'agneau grillée ou une dinde au miel. Il se mariera également parfaitement avec des fromages tels qu'un Saint-Nectaire ou un Brie fermier.