

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**.



CÔTE-DE-BROUILLY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CAVE DU CHÂTEAU DES LOGES



TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols granitiques – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération semi-carbonique avant pressurage : méthode traditionnelle beaujolaise. Le vin repose ensuite en cuve inox afin de préserver le croquant et la fraîcheur du fruit.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis intense, brillante et limpide aux reflets flamboyants. Le nez est expressif de fruits rouges et dévoile des notes inattendues de pêche. L'attaque en bouche est harmonieuse, ronde et offre une belle concentration aromatique. Gourmand, le palais est souligné par une persistance aromatique intense.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 15°C sur une caille à la moutarde et au miel, un bœuf braisé aux carottes ou une pintade aux girolles. Il ravira vos papilles avec des fromages de caractère tels qu'un Époisses, un Camembert ou une Mimolette vieille.