

# 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<sup>ème</sup> siècle**. Ces cuvées sont à l'image des points de vue exceptionnels offerts par ces belvédères sacrés : **inimitables et authentiques**.

## FLEURIE

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 repose ensuite en cuve inox afin de préserver la fraîcheur et le croquant du fruit Beaujolais.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense aux reflets pourpres flamboyants et d'une bonne limpidité. Le nez est expressif de fruits mûrs et dévoile des arômes de prune et de raisin frais. L'attaque en bouche est harmonieuse, charnue, offrant de belles notes fruitées et épicées ainsi qu'une touche minérale.

## ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 15°C sur une caille au Porto, un filet mignon, une pintade farcie aux cèpes, ou une pièce de bœuf grillée. Il sublimerait également des fromages comme le Comté, le Camembert ou le Mont d'Or.

