

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**.

RÉGNIÉ

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
CAVE DU CHÂTEAU DES LOGES



TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir

Vignoble : sols granitiques de couleur rose – 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 scintillante d'un rouge rubis intense aux reflets pourpres et d'une bonne limpidité. Fin et parfumé, le nez révèle des arômes de petits fruits rouges et de fruits à noyau. L'attaque en bouche est tendre et équilibrée, et offre des tanins soyeux et délicats.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 15°C sur une daube de joue de porc au vin rouge, un lapin à la polenta, un ragoût d'agneau aux herbes. Il accompagnera parfaitement une Mimolette Vieille ou un Neufchâtel.

