

Beaujolais Nouveau 2023

En Vie – Cuvée BIO

Quelques mots :

Vin certifié « agriculture biologique » par l'organisme ECOCERT : le logo "AB" signifie que nous respectons le cahier des charges BIO et que nous n'utilisons aucun engrais ou produit phytosanitaire de synthèse, ni de produits chimiques, pour un respect total des écosystèmes.

La dégustation :

Ce vin à la robe rouge rubis intense, révèle un nez puissant de mûres et de fruits rouges confiturés. La bouche est gourmande, les tannins fins et charnus. Dégusté à 14°C, il accompagnera parfaitement une entrecôte grillée, un rôti de porc, ou un plateau de fromages de vache.

On l'appréciera dès le mois de novembre et tout au long de l'année.

Le packaging : bouteille Bourgogne Ecova, bouchon neutrocork, capsule grise avec marquage hirondelles.



Notre sticker « Nouveau 2023 » est détachable.

Découpez-le à la fin de la campagne, dès le 15 janvier 2024 !

AGAMY