

# ***Domaine de la Cave Lamartine***

## **A.O.C. SAINT-AMOUR**

### ***Clos du Chapitre***

Les Ordres religieux du Chapitre de Saint-Vincent de Mâcon développèrent la culture de la vigne à Saint-Amour depuis le moyen-âge. Nom charmeur, vin romantique par excellence, le Saint-Amour fait parti des 10 crus du Beaujolais avec la particularité d'être implanté exclusivement en Bourgogne du Sud. Notre Domaine familial dirigé par Paul SPAY s'appuie sur 100 ans d'histoire avec l'arrivée de la 3<sup>ième</sup> génération.

Taille courte et sévère, lutte raisonnée, et vendanges manuelles à bonne maturité sont essentiels pour préserver le don du terroir jusqu'au vin. Nous élaborons une méthode de vinification traditionnelle avec maîtrise des températures afin de révéler le bouquet fruité du Saint-Amour.

Quelques repères sur l'AOC Saint-Amour :

**Cépage** : Le Gamay noir à jus blanc

**Production de l'appellation** : 320 hectares

**Nature du sol** : argilo-silicieux, granitique

**Taille** : gobelet

**Dégustation** : Robe rubis, nez fruité, beaux arômes de kirsch, cassis, ce vin possède un corps tendre et harmonieux. Le Saint-Amour possède un immense talent de convivialité avec des tannins très fins, d'une grande élégance qui respectent la fraîcheur et le fruité de son bouquet.

**Accords mets/vin** : le Saint-Amour s'accorde avec toute la cuisine traditionnelle française. Il accompagne idéalement la cochonnaille, la volaille et le gibier à plume. Servez-le également sur des fromages de chèvres.

**Conservation** : Servez-le autour de 14-15°. Ce vin s'apprécie aussi bien jeune qu'après quelques années de bouteilles où il supporte très bien la marque du temps.