

## Saint Amour AOC 2021 - G. Descombes



Nazione: Francia  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Gamay  
Annata: 2021  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 12  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Gamay, fermentazione spontanea e macerazione semicarbonica. Affinamento per circa 6 mesi in legno piccolo e almeno 12 mesi di bottiglia.  
Biologico e biodinamico non certificato.  
Sentori chiave: Viola, ciliegia e pepe bianco

Naso: delicato, floreale, fruttato con spezie delicate  
Bocca: elegante, fresco, minerale e fine  
Vista: Rosso rubino

Ci troviamo a vicini a Morgon, nel cuore del Beaujolais, dove l'uva principe è ovviamente il Gamay e i suoli prevalentemente granitici e argillosi conferiscono ai vini grande mineralità, tensione e complessità.

Il Gamay in questi territori perde l'animo spensierato, frivolo e superficiale dei canoni del Beaujolais Nouveau, assumendo un carattere serio, complesso e profondo, capace di esprimersi con grande schiettezza in gioventù ma raggiungendo la sua forma migliore con qualche anno sulle spalle.

Qui Georges Descombes, membro non ufficiale della “Gang of Four” del Beaujolais (composta da Marcel Lapierre, Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet e Guy Breton) fonda nel lontano 1988 il Domaine Descombes, dopo essere diventato amico e allievo dello stesso Lapierre.

Da subito l'intenzione è quella di far trasparire ed esprimere ogni terroir da cui provengono i suoi Gamay, sottolineando le differenze climatiche, territoriali e geologiche che contraddistinguono i vari appezzamenti, situati prevalentemente nei 15 ettari delle Appellation di Morgon, Brully, Regnie, Fleury e Saint Amour.

Inerbimento in vigna, nessun input chimico in fase di vinificazione, poca solforosa, macerazione semi-carbonica in fase pre-fermentativa, nessuna filtrazione e soste prolungate in bottiglia prima della messa in commercio sono gli elementi che caratterizzano la produzione di Georges.

Il Saint Amour è un Gamay proveniente da vigne di 70 situate nell'omonimo comune, dove i terreni sono granitici in superficie e argillosi in profondità.

Un'Appellation dà vita a vini sempre molto eleganti e fini, in cui il Gamay esprime tannino setoso, medio corpo, grande beva, mineralità spiccata e corredo aromatico che rievoca note floreali, speziate e fruttate