



Domaine Garlon

www.beaujolaisgarlon.com

Theizé le 15 Octobre 2015 :

Un printemps sec et chaud a permis une floraison précoce et 90 jours après des vendanges début Septembre.

Un été très chaud et sec avec 2 mois de canicule a forgé un millésime exceptionnel : raisins à la maturité parfaite dotés d'une concentration incroyable

(couleur, matière, tanin).

Cette récolte d'une qualité hors norme a produit des vins à la couleur intense, au nez généreux, à la bouche gourmande et à la fin de bouche d'une persistance jamais trouvée en beaujolais de mémoire de vigneron.

Découvrez sur le bon de commande joint l'ensemble de nos cuvées disponibles à la vente, du Beaujolais nouveau 2015 à la cuvée réserve 2013.

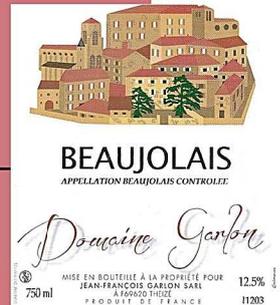


Beaujolais nouveau 2015 :

Couleur profonde, nez puissant, bouche gourmande sur des notes de framboise et rose avec une fin de bouche persistante.

Beaujolais rosé 2014 :

Couleur rose claire avec des arômes de pêche de vigne et une fin de bouche fraîche et agréable, idéal sur des plats épicés.



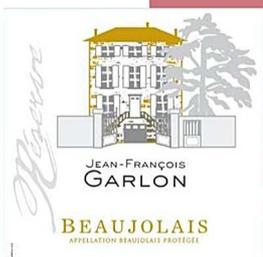
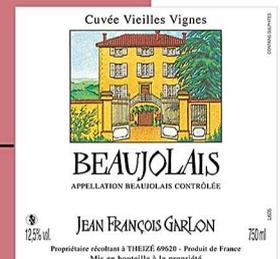
Beaujolais blanc 2014 :

Couleur jaune pâle avec des arômes de coing, abricot et fleurs blanches, pour accompagner vos apéritifs, poissons et fruits de mer.



Beaujolais cuvée Vieilles Vignes :

Élégant, floral, structuré avec une fin de bouche minérale lui conférant une belle fraîcheur. A boire avec de la charcuterie, volaille ou autres viandes rouges.



Beaujolais cuvée réserve 2013/2014 :

Vin puissant, structuré, complexe (fruité, floral, épicé, minéral).

Vin de très grande garde (10 ans et plus) pour accompagner vos viandes en sauce ou gibier.