

Domaine:	Tribu ALONSO
Nom du vin:	Nez de clown
Millésime:	2021
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Gamay
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 20 et 50 ans
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	2021 fut une année particulière semée d'embûches comme le gel au printemps, la grêle, et surtout la pluie tout au long de l'année jusqu'aux vendanges
A la vigne:	Taille Guyot simple
Vinification:	100 % grappe entière, pressurage au bout de 4 jours et mise en bouteille à 997 de densité
Dégustation au nez:	Nez sur des agrumes et framboise
Dégustation en bouche:	Bouche croquante toute sur le fruit
Mon ressenti:	Cyril nous a fait un vin atypique en dehors des sentiers battus. La robe de ce vin est très claire. J'adore
Accords:	Un vrai vin de plaisir à boire entre amis. Il fera merveille sur une charcuterie
Remarques:	

