



Beaujolais nouveau

Cuvée 2024



Depuis 1951, tous les 3^{ème} jeudi de Novembre, on célèbre ce vin primeur. Ces vins primeurs sont les premiers vins de l'année à être commercialisés, seulement deux-trois mois après les vendanges. Des vins à déguster jeunes, qui vous livrent un fruité très gourmand qui sont une belle occasion de fêter l'amitié.



Au fil des années, le Beaujolais est devenu un temps fort du calendrier des bons vivants en France et à travers le monde. L'ASCE 17 en a fait un moment incontournable de convivialité.

28 convives se sont retrouvés le vendredi 29 novembre à la maison de l'association à Dompierre pour goûter le nouveau millésime, une « tête de cuvée » Mommessin vendange du 27 septembre.



Le Beaujolais Nouveau s'accorde particulièrement bien avec les spécialités lyonnaises et bourguignonnes. Sans surprise, les organisateurs avaient prévu des planches de charcuteries diverses et de fromages qui ont été très appréciées.



Alors ! Il était comment ce Beaujolais nouveau 2024 !

Robe brillante rubis profond. Du charme avec des fragrances de petits fruits rouges agrémentées d'une splendide fraîcheur. Équilibré et énergique au palais, ce vin se révèle ample et croquant avec du peps jusqu'en finale ! Un vin merveilleusement équilibré.

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération