Sélection Beaujolais Nouveau

Les primeurs 2026 sont enfin là !

Par BarriQ

Détails de l'offre



GEORGES DESCOMBES

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2026

Couleur

Rouge

Indice Rock'n' Roll

1-2/5 voir tableau

Pays

France

Région

Beaujolais

Appellation

Beaujolais-Villages Nouveau AOC

Cépages

Gamay

Nature des sols

Granit rose

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement.

Vinification

100% de raisins entiers

12 jours de macération

Sans soufre ajouté

Élevage

1 mois ½ en cuve

Maturité

Dès aujourd'hui, jusqu'en juin 2027+

Accord mets & vins

Pâté en croûte traditionnel – Onglet de bœuf à l'échalote - Fromage

Service

16°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

13.5% vol

Sélection Beaujolais Nouveau

Les primeurs 2026 sont enfin là !

Par BarriQ

Détails de l'offre



SÉLÉNÉ

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2026

Couleur

Rouge

Indice Rock'n' Roll

1-2/5 voir tableau

Pays

France

Région

Beaujolais

Appellation

Beaujolais Nouveau AOC

Cépages

Gamay de 65 ans

Nature des sols

Argilo-limoneux à 200 m d'altitude

Culture

Biologique

Vinification

Macération carbonique de 6 à 8 jours

Levures indigènes

Vendange entière en cuve béton

Élevage

Court élevage en cuve

Maturité

Dès aujourd'hui, jusqu'en juin 2027 +

Accord mets & vins

Charcuteries artisanales – Poulet rôti – Fromage de chèvre frais

Service

15°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

13 % vol.

Sélection Beaujolais Nouveau

Les primeurs 2026 sont enfin là !

Par BarriQ

Détails de l'offre



DOMAINE SAINT CYR

FRENCH KISS 2026

Couleur

Rouge

Indice Rock'n' Roll

1-2/5 voir tableau

Pays

France

Région

Beaujolais

Appellation

Beaujolais AOC

Cépages

Gamay

Nature des sols

Granit rose

Culture

Biologique certifiée et Biodynamie

Vinification

Macération carbonique à froid d'une douzaine de jours

Levures indigènes 100%

Fermentation malolactique

Sans soufre ajouté

Élevage

En cuve inox et béton pendant 1 mois

Maturité

Dès aujourd'hui, jusqu'en juin 2027 +

Accord mets & vins

Apéro – Salaisons – Jambon blanc – Tarte flambée

Service

16°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

14.5 % vol.