



- Superficie : 21 600 hectares
- Principal Cépage Rouge : Gamay
- Principal Cépage Blanc : Chardonnay



Les Vins du Beaujolais



Principales appellations

Le Beaujolais se caractérise par une extraordinaire palette de vins, des plus légers et aromatiques, les Beaujolais et Beaujolais Villages (parmi lesquels on trouve le Beaujolais Nouveau), aux plus riches et complexes, les dix crus du Beaujolais, possédant chacun un caractère spécifique lié aux différents terroirs : **Brouilly, Chiroubles, Chêmas, Côtes de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, Saint-Amour.**

Le Beaujolais produit également d'autres vins plus confidentiels : le Beaujolais Blanc AOC, le Beaujolais rosé AOC et des vins effervescents (Crémant de Bourgogne AOC et effervescent rosé).

Les points forts

- **Une appellation connue internationalement** : une renommée mondiale véhiculée, entre autres, par le **Beaujolais Nouveau**
- **Un cépage unique et rare pour les rouges** : le gamay noir à jus blanc
- **Un seul mode de vinification** : «la vinification beaujolaise», unique au monde, qui favorise l'expression du cépage et met en valeur chaque terroir
- **Le vignoble le plus escarpé de France** : 50 % du vignoble est en pentes supérieures à 20 %, ce qui offre un ensoleillement exceptionnel aux innombrables petites parcelles de vignes.

Associations mets & vins

Les vins du Beaujolais, réputés frais, gourmands et croquants sont des compagnons idéaux de l'apéritif ou des repas conviviaux et champêtres. Ils s'associent parfaitement aux charcuteries, aux salades, fromages frais et pâtes cuites.

Les crus, plus structurés, peuvent accompagner des mets de caractère (viandes rouges en sauce, gibiers) et la cuisine d'automne et d'hiver (champignons, civets, etc.)

