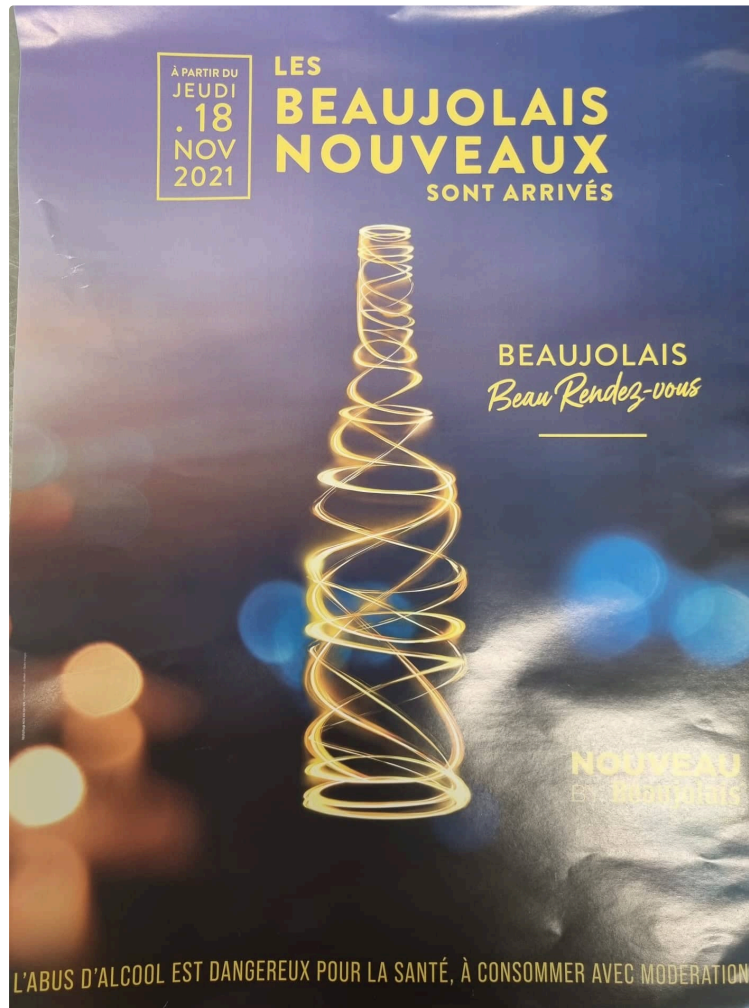


Le Beaujolais nouveau sera là !



Le Beaujolais nouveau sera là !

Le Beaujolais nouveau sera là. Benjamin Vidou, artisan boucher de la Boucherie du Coin à Miélan propose une dégustation vente de Beaujolais nouveau 2021.

Le troisième jeudi de novembre est devenu une tradition pour découvrir le vin nouveau. Selon l'avis des vignerons, le vin primeur Beaujolais nouveau 2021 est plus rond et plus aromatique. Les raisins qui servent à le fabriquer sont en effet plus gorgés de sucre sous l'effet du réchauffement climatique. Naturellement la cuvée est plus structurée, moins acide.

Benjamin Vidou suggère d'accompagner le vin nouveau gouleyant à souhait, d'une charcuterie de la maison Loste créée pour l'occasion : le carré Beaujolais. C'est un saucisson au goût nature et à la forme originale. Un patient affinage permet d'en révéler toutes ses saveurs.

Jeudi matin, rendez-vous les arcades de Miélan pour faire ses emplettes primeurs.



Beaujolais 2021 2.jpg



Beaujolais 2021 3.jpg