

BEAUJOLAIS VILLAGES

IDENTIFICATION

Appellation : AOP Beaujolais Villages

Cépage : Gamay

VIGNOBLE

Lieu-dit : Divers sur le village de Lancié

Surface : 1 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Age des vignes : 45 ans

Sols : Granit et Limons

Exposition : Est

Altitude : 280 m

VINIFICATION

Récolte : Manuelle

Tri : À la vigne et au chai sur table vibrante

Débourbage : À froid pendant quelques heures.

Levures : Indigènes

Mécaration : Environ 10 jours en grappes entières.
Semi-carbonique. Maîtrise des
températures en dessous de 28 °C
1 Remontage/jour, très léger

Pressurage : Lent et à faible pression

Bactéries Indigènes

Fermentation

malo-lactique : 100%

ELEVAGE

Contenant : Foudre de chêne

Durée : 8 mois

Filtration légère

DEGUSTATION

Belle fraîcheur en bouche, fruité,
minéral. Tanins fondus.

Parfait pour accompagner volailles,
quenelles lyonnaises, fromages.

A déguster dans les 3/4 ans

