

# BEAUJOLAIS VIEILLES VIGNES

## IDENTIFICATION

**Appellation :** AOP Beaujolais

**Cépage :** Gamay

## VIGNOBLE

**Lieu-dit :** Bel Air à Saint Jean d'Ardières

**Surface :** 1,5 ha

**Densité de plantation :** 10 000 pieds/ha

**Rendement :** 45 hl/ha

**Age des vignes :** 55 ans

**Sols :** Argilo-Calcaire

**Exposition :** Sud-Est

**Altitude :** 250 m

## VINIFICATION

**Récolte :** Manuelle

**Tri :** À la vigne et au chai sur table vibrante

**Débourbage :** À froid pendant quelques heures.

**Levures :** Indigènes

**Mécaration :** Environ 8 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 :** Cuve béton

**Durée :** 6 mois

Filtration légère



## DEGUSTATION

Belle fraîcheur en bouche, fruité, notes de fraises des bois. Tanins fondus. Parfait pour accompagner cochon et fromages, vin de plaisir immédiat !  
A déguster dans les 2/3 ans