

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

