

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

