

# 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

