



GAM Beaujolais-Villages

Vin nature

100 % **GAMAY**

Fruité et Gourmand





EARL Gravallon-Lathuilière 52 Chemin de la Gravelle, Le Truges 69 910 Villié-Morgon France E-Mail :domaine@lathuiliere.fr

L'empreinte des terroirs Beaujolais de Fête

« Vin de copain »

⇒Origine : 65ares répartie sur deux terroirs très distincts l'un en plaine l'autre en coteau « Les Extrêmes ».

⇒Terroir : La moitié est en plaine terrain argileux, et l'autre moitié est sur nos coteaux terrain sablo-granitique.

⇒Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒Age moye n de la vigne : 60 ans

⇒Rendement moyen: 56 hl/ha

⇒Production: 8000 bouteilles

⇒Vinification: La cuvaison se fait rapidement pour n'extraire que le fruit (5 à 8 jours). Sans addition de Levure ni SO2 nous laissons travailler ce petit nectar. La FML se fait alors naturellement. Juste un petit ajout de So2 à la mise en bouteille pour la stabilité des vins (-de 30mg/l).

⇒Elevage : en cuves.

⇒Style: Avec sa robe grenat ce vin laisse apparaître des arômes de fruit rouges. Sa bouche garnie fine et élégante lui apporte toutes les caractéristiques d'un Beaujolais-villages de nos coteaux. Vin qui se boit facilement sans réfléchir. Vin Plaisir, vin de copain.

⇒Garde : A déguster dans l'année pour son fruit, mais peu se garder 3-4 ans