

Domaine DAVID-BEAUPERE
Louis-Clément DAVID-BEAUPERE

La Bottière
69840 JULIENAS – France
+33(0)6 20 37 51 19
domaine.david.beaupere@gmail.com

Beaujolais

Cépage : Gamay Noir à Jus Blanc

Sol : Granite rose sur la commune d'Emeringes

Âge des vignes : 40 ans

Rendement : 35 hl/ha

Alcool acquis : 12 % vol.

Culture : Taille Gobelet à 10 000 pieds / ha
Taille courte, 2 yeux, cinq porteurs maximum
Relevage et cisailage tardifs
En conversion vers l'Agriculture biologique (FR-BIO-15)

Récolte : Manuelle en caisse de 20 kg
3 tris (2 à la vigne, 1 au chai)

Vinification : Raisins refroidi en caisses de 20 kg dans un conteneur frigorifique
Encuvage le lendemain après passage sur table de tri
Macération pré-fermentaire de 15 jours sous atmosphère protectrice
Début de fermentation à 14°C
Décuvage à 20°C à densité élevé
Pressurage lent de 8 heures à basse pression, une rebêche.
Vinification sans intrants

Elevage : 1 mois en cuve
sur lies fines

Préparation de mise : 10 mg/L de sulfites pour la protection.
Non filtré et non collé