



Ultimatum

Appellation : Beaujolais Rouge

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Terroir : Sous-sol granitique typique au beaujolais. Trois mètres de granite rose et noir sur deux mètres d'argile avant le « Socle granitique ». Sol filtrant avec une belle réserve hydrique pour les vieilles vignes.

Garde : 5 ans (Même si la verticale 2009-2016 des portes ouvertes nous a prouvé que 10ans : ça fonctionnait très bien aussi!)

15 000 bouteilles

Vignes : Taille en gobelet. 10 000pieds/ha. Travail au sol. Ébourgeonnage manuel sur le Cep et dans le pied. Rendement : 30 à 40 hl/ha.

Vinification : Récolte manuelle avec tri sur table. Courte macération carbonique de 5jours avec les levures indigènes puis vinification bourguignonne pendant 8 à 10 jours. Assemblage des jus de tire et de presse pour la fin de la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique. Elevage de 12 à 14 mois en fut et cuve bois Marc Grenier tronc conique. Mise en bouteille sans so2. Ni collé, ni filtré.