

Beaujolais Village, « Cuvée des amis »

100% Gamay

Sol : Granitique/ Sablonneux

Situation : Notre parcelle se situe en haut d'un coteau situé plein ouest.

Vinification et élevage : Nous procédons à la même méthode de vinification que notre Juliéna. Nos raisins sont récoltés à la main et cuvés en grappes entières pendant une dizaine de jours. Il est ensuite pressé. Notre Beaujolais village est élevé en cuve pendant 9 mois en fonction des années.

Temps de garde moyenne : 2 à 4 ans

Dégustation : C'est un vin léger, gourmand, pleins de fruits avec une belle fraîcheur.

Nous vous conseillons de le déguster à toutes occasions conviviales entre amis avec une belle assiette de charcuterie et du bon fromage de notre région.