

Piémonts
AOC BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE
La gourmandise avec la solidité

2017



CÉPAGE : 100 % Gamay Noir à jus blanc

SITUATION : Salles-Arbuissonnas (69)

LIEUX-DITS : Les Peloux – Le Zacharie

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :
Sol : de piémonts et alluvions anciens.

LE VIGNOBLE : la majeure partie est composée de vieilles vignes de 30 à 60 ans conduites traditionnellement (gobelet bas).

RENDEMENT : 49 hl/ha

VINIFICATION : récolte le 04/09, cueillette entièrement manuelle, transport en petites caisses de 35 kg. Toute la vendange est triée au cuvage sur table de tri.
La vinification se déroule pendant 12 à 15 jours avant pressurage.
Vinification en grappes entières.

ÉLEVAGE : il s'effectue en cuves pendant 8 mois sur lies fines avec micro-oxygénation.

N.B : chaque origine de raisin est vinifiée et élevée séparément. Ce n'est qu'après dégustation, et juste avant la mise en bouteille, qu'elles seront assemblées pour constituer cette cuvée.

DÉGUSTATION : fruité et structuré.
