

Beaujolais Villages Nouveau

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Vignoble :

L'aire du Beaujolais fait partie de la "Grande Bourgogne" mais diffère en bien des points.

Parmi les 35 000 ha de gamay plantés dans le monde, 22 000 ha le sont dans le Beaujolais et répartis sur 38 villages.

Récolté sur le territoire de communes réputées (Leynes et Saint-Vérand) pour la qualité de leur terroir et leur microclimat, ce Beaujolais-Villages Nouveau représente au gré des millésimes tout l'esprit d'un vignoble.

Viticulture :

Le sol : schiste et granit rose.

Densité de plantation : 8 500 à 10 000 pieds/hectare.

Taille : Gobelet courte

Age : 25 à 60 ans

Vendanges : Manuelles

Rendements : entre 35 à 45 hls/ha suivant les années.

Petit raisins très concentrés en sucre.

Vinification :

Traditionnelle Beaujolais, semi-carbonique, en grappe entière.

Macération de 4 à 6 jours.

Elevage :

En cuve.

Dégustation :

Un vrai vin de convivialité !

Avec l'assemblage minutieux de plusieurs terroirs, nous lui donnons un style plein de charme. A l'œil : une couleur framboise et un bel éclat. Le nez est à la fois fin et intense, avec des notes de violette, de pivoine et de sirops de fruits rouges. La bouche est fraîche et soyeuse. Le palais conserve longtemps cette fraîcheur et ce fruit".

