



Beaujolais villages nouveau AOC

Un vin de fête et de partage

Cépage : Gamay noir à jus blanc

La parcelle :

Une parcelle de 0,70 hectare sur Régnié au hameau les fûts.
Exposition Est, 450 mètres d'altitude. Sol de granite très altéré profond
9 500 pieds par hectare, taille courte en gobelet traditionnel et cordon.
Production maximale de 3000 à 4000 bouteilles par millésime.

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère.
Température de fermentation 25-30° C
Macération de 7 à 9 jours

Dégustation :

Robe rubis aux reflets violets. Nez à dominante de fruits rouges.
Bouche souple et fraîche.
A apprécier dans sa jeunesse.
Servir entre 14 et 16°C.

Accords mets vins :

Apéritif, hors d'œuvre divers, casse-croûte, plateau de charcuterie, fromages frais.

