



Beaujolais villages nouveau AOC

Un vin de fête et de partage

Cépage : Gamay noir à jus blanc

La parcelle :

Une parcelle de 1 hectare sur Régnié.

Exposition Sud-Ouest, 300 mètres d'altitude.

Sol de granite très altéré profond

9 500 pieds par hectare, taille courte en gobelet traditionnel.

Production maximale de 2000 bouteilles par millésime.

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère.

Température de fermentation 25-30° C

Macération de 7 jours

Degré alcool : 12

Dégustation :

Robe rubis aux reflets violets. Nez à dominante de fruits noirs: cassis, mures.

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.



Jean-Guillaume Passot – 2764 Voie Romaine - FR 69910 VILLIE-MORGON
Tél : 33-(0)6-72-04-98-57 Email : contact@passotcollonge.fr Site : www.passotcollonge.fr
N° TVA : 0B484273834 ACCISE : FR 006537E5181 SIRET : 48427383400024

