



## 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.

