



BEAUJOLAIS- VILLAGES



DESCRIPTION

- **Cépage** : 100 % Gamay
- **Culture** : Vignes de 30 à 40 ans travaillées en agriculture biologique. Apport de fumure organique selon les besoins de la vigne. Travail du sol ou enherbement maîtrisé en fonction des sols.
- **Vendanges** : Récolte manuelle, tri des raisins à la parcelle ainsi qu'à l'arrivée au chai.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

- **Vinification** : En grappes entières avec levures indigènes et sans ajout de sulfites. Macération carbonique de 15 à 20 jours en fonction du millésime.
- **Elevage** : En cuve béton et inox pendant 6 à 8 mois sans ajout de sulfites.



DÉGUSTATION

- Vin friand, explosion de fruit et de saveurs.

Garde : de 4 à 10 ans

