

## TERROIR

Beaujolais  
Cépage: Gamay  
Sol: Argilo-calcaire

## VINIFICATION

Récolte manuelle, tri sélectif des raisins, cuvaion en grappe entière et en cuve semie-ouverte avec clayage, remontages.

Cuvaion courte de 12 à 15 jours avec contrôle des températures à 22/25°C, pressurage pneumatique.

## ELEVAGE

Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 8 à 11 mois



## DEGUSTATION

### OEIL

Rouge cerise

### NEZ

Très expressif, arômes de groseille et de cassis

### BOUCHE

Attaque franche, vin frais et fruité sur des arômes de fruits rouges. Tanins souples, vin agréable et équilibré.

---

## ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin s'accordera très bien avec de la charcuterie ou des rognons  
Température de service: 12 à 14 °C