

## 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

Robe rouge grenat aux nuances violines.

### NEZ

Nez élégant, le fruit (fraise) succède à la fleur (rose).

### BOUCHE

Au palais, l'attaque est friande. Les arômes de fruits rouges renforcent une réelle sensation de fraîcheur.

---

## ALLIANCE METS ET VIN

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