

LES BEAUJOLAIS

Beaujolais Rouge Nouveau



Dégustation :

Le Beaujolais est un vin souple, équilibré, à la robe cerise et aux reflets violets, note de fruits rouges, frais et léger.

Accords Mets/Vins :

Il peut accompagner différents plats, comme une planche de charcuterie, de volailles, quenelles, pizzas.

Vinification :

Traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique, grappes entières, remontage 2 fois par jour

Appellation	Beaujolais
Superficie	1,50 ha
Âge des vignes	De 50 à 60 ans
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Nature du sol	Argilo-calcaire
Cépage	Gamay Noir à Jus Blanc
Rendement moyen	50 hl / ha



HVE - Haute Valeur
Environnementale



En conversion BIO