

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



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



HVE - Haute Valeur  
Environnementale



En conversion BIO