

LES BEAUJOLAIS

Beaujolais-Villages Rouge Nouveau



Dégustation :

Robe rouge grenat, révèle des parfums de framboise, fraise, fraîcheur, tanin souple.

Accords Mets/Vins :

Il se déguste en apéritif, planche de charcuterie, grillades et fromages de chèvre.

Vinification :

Traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique, grappes entières sous gaz inerte (azote) remontage toutes les 24 à 36h

Appellation	Beaujolais-Villages
Superficie	0.8 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	50hL/ha
Vendanges	Manuelles



Sans Sulfite ajouté



HVE - Haute Valeur
Environnementale



BIO - Viticulture
biologique