

BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE

Encépagement : 100 % Gamay noir à jus blanc

Exposition : Côteaux exposé sud/sud est

Terroir : Sol granitique et sableux

Vinification : Chaque grappe de raisins est soigneusement vendangé à la main. Puis la vendange est encuvée par gravité pour éviter toutes trituration et garder le maximum de baies entières.

Il se déroule alors deux fermentations, une fermentation alcoolique classique dans la phase liquide de la vendange et un fermentation intracellulaire dans la phase solide avec l'apparition d'arômes spécifiques. La vendange est tout de suite chauffée aux alentours de 32°C pour extraire rapidement la couleur sans avoir à laisser cuver trop longtemps

Température de service : entre 12 et 15° environ.

Plats pouvant accompagner : Il peut en toutes saisons satisfaire et accompagner les mets les plus variés, il accompagne joyeusement viandes et fromages.

Dégustation : Vin à la robe rubis profond avec des arômes de petits fruits rouges.