



Paisins gaulois

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc.
Moyenne d'âge des vignes : 15 ans.

SURFACE : 9 Hectares.

SOL : Arène granitique acide et pauvre.

CULTURE : Vignes cultivées sans engrais ni désherbant chimique.

VENDANGE : Manuelle. Soigneusement triée, quelque fois en deux passages.

VINIFICATION : Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 4 à 6 jours.

ELEVAGE : En cuve, environ 2 mois.

MISE EN BOUTEILLE : Non filtrée mais sulfitée.

TYPE AROMATIQUE : Ce vin a un bouquet de fruits rouges explosif et frais : A boire jeune.

