



Le Beaujolais

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
Moyenne d'âge des vignes : 70 ans

SURFACE : 2,5 Hectares.

SOL : Arène granitique acide et pauvre.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique

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

VINIFICATION : Macération semi-carbonique beaujolaise
traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 10 à 21 jours.

ELEVAGE : En cuve, environ 6 mois.

TYPE AROMATIQUE : Arômes dominants de framboise,
légèrement épicés, élégant et fins.

