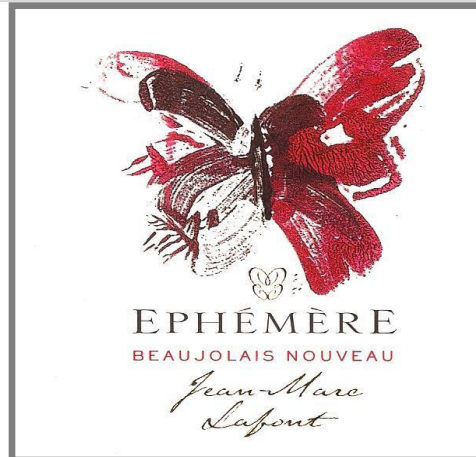


# JEAN-MARC LAFONT

## BEAUJOLAIS NOUVEAU EPHEMERE

COULEUR : Rouge  
CEPAGE : Gamay noir à jus blanc  
DEGRE : 12,5°  
AOC : Beaujolais



### TERROIR

NATURE DES SOLS : Cuvée issue de terroirs argilo-calcaires du sud Beaujolais.

EXPOSITION : Sud-ouest

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

RENDEMENTS MOYENS : 50 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

### VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %

TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

VINIFICATION : Assemblage de macération pré-fermentaire à chaud et de vinification traditionnelle pressurage pneumatique.

CUVAISON : 6 jours avec maîtrise des températures

ELEVAGE : Mise en bouteille à la propriété

### PRESENTATION

LE VIN : Ce vin possède une robe rubis foncée, qui dévoile de beaux arômes de fruits rouges : cerises, framboises, cassis. La bouche, souple et soyeuse, présente une belle persistance et beaucoup de rondeur.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14° à 16°

ACCORD METS / VINS : idéal autour d'une assiette de charcuterie et de fromages.

CONSERVATION : A boire dès le 3e jeudi du mois de novembre, avec des amis.

RECOMPENSES : Médaille d'Or au Trophée Lyon Beaujolais-nouveau 2014.