

JEAN-MARC LAFONT

BEAUJOLAIS VILLAGES GRANITS BLEUS

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



TERROIR

NATURE DES SOLS : Argilo-granitiques, issus des villages de Quincié et Lantignié.

EXPOSITION : Sud-ouest

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

RENDEMENTS MOYENS : 45 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée depuis 1992

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 : traditionnelle en grappes entières, pressurage pneumatique et maîtrise des températures.

CUVAISON : 6 à 9 jours

ELEVAGE : En cuve pendant 7 mois

PRESENTATION

LE VIN : Nos Beaujolais-Villages sont charnus et souples, avec une structure tannique légère, qui permet de les apprécier à tous moments de la journée. Au nez les arômes de fruits rouges dominent, principalement, le cassis et la framboise.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14° à 16°

ACCORD METS / VINS : idéal avec de la charcuterie, rillettes, tartes salées, ou tout simplement à l'apéritif.

CONSERVATION : 3 à 4 ans

RECOMPENSES : 89/100 Wine Enthusiast 2014