

Jean-Marc Lafont

# BEAUJOLAIS NOUVEAU EPHEMERE

COULEUR: ROUGE  
CEPAGE: 100% GAMAY  
DEGRES: 12,5°

AOP: BEAUJOLAIS



## VENDANGES 100% MANUELLES

CE VIN POSSEDE UNE ROBE RUBIS ÉCLATANTE, QUI DÉVOILE DE BEAUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES : CERISES, FRAMBOISES, CASSIS. LA BOUCHE, GOURMANDE ET DELICATE, PRÉSENTE UNE BELLE PERSISTANCE ET BEAUCOUP DE CROQUANT.

### TERROIR:

**Nature des sols :** Cuvée issue de terroirs argilo-calcaires du sud Beaujolais.

**Exposition:** Sud Ouest.

**Age moyen des vignes:** 30 ans.

**Rendement moyen:** 45 hect/ha.

**Conduite de la Vigne:**

Protection raisonnée.

### VINIFICATION :

**Tri du raisin:** A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.

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

**Cuaison:** 6 jours avec maîtrise des températures.

**Elevage:** Mise en bouteille à la propriété.

### PRESENTATION:

**Température de service:** 14 à 16°

**Accords Mets & Vins:** Idéal autour d'une assiette de charcuterie et de fromages.

**Conservation:** A boire dès le 3<sup>e</sup> jeudi du mois de novembre, avec des amis.