

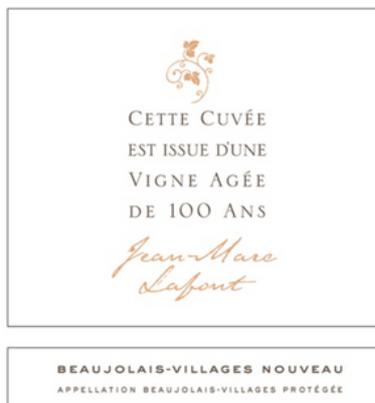
Jean-Marc Lafont

BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU CUVEE 100



COULEUR: ROUGE
CEPAGE: 100% GAMAY
DEGRES: 13°

AOP: BEAUJOLAIS-VILLAGES



VENDANGES 100% MANUELLES

CETTE CUVÉE D'EXCEPTION, DE COULEUR GRENAT PROFOND, EST ISSUE DE TRÈS VIEILLES VIGNES. ELLE PRÉSENTE DE BEAUX ARÔMES COMPLEXES DE FRUITS ROUGES ET DE PRUNES, AINSI QU'UNE BOUCHE RACÉE ET LÉGÈREMENT ÉPICÉE.

TERROIR:

Nature des sols : Cuvée issue de sols argilo-granitiques, situés sur le plateau de Bel-Air à Lantignié.

Exposition: Sud Ouest.

Age moyen des vignes: 110 ans.

Rendement moyen: 25 hect/ha.

Conduite de la Vigne:

Protection raisonnée depuis

1992 & Haute Valeur

Environnementale, Niveau 3.

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: Traditionnelle, grappes entières, pressurage pneumatique, maîtrise des températures.

Cuaison: 8 jours.

Eleavage: Mise en bouteille à la propriété.

PRESENTATION:

Température de service: 12°

Accords Mets & Vins: Idéal autour d'une assiette de charcuterie et de fromages, mais également avec un roti de bœuf.

Conservation: A boire dès le 3e jeudi du mois de novembre, avec des amis, autour d'une belle table.