

Jean-Marc Lafont

BEAUJOLAIS-VILLAGES GRANITS BLEUS



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

AOP: BEAUJOLAIS VILLAGES



VENDANGES 100% MANUELLES

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 FAMBOISE.

TERROIR:

Nature des sols : Argilo-granitiques, issus des villages de Quincié et Lantignié.
Exposition: Sud Ouest
Age moyen des vignes: 50 ans
Rendement moyen: 45 hec/ 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 en grappes entières, pressurage pneumatique et maîtrise des températures.
Cuaison: 6 à 9 jours.
Elevage: En cuve pendant 7 mois.

PRESENTATION:

Température de service: 14 à 16°
Accords Mets & Vins: Idéal avec de la charcuterie, rillettes, tartes salées, ou tout simplement à l'apéritif.
Conservation: 3 à 4 ans