

Jean-Marc Lafont

BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU

COLEUR: ROUGE
CEPAGE: 100 % GAMAY
DEGRES: 12.5 %

AOP: BEAUJOLAIS VILLAGES



100% RECOLTE MANUELLE

CE VIN EST TRAVAILLÉ DE MANIÈRE NATURELLE AFIN DE CRÉER UNE HARMONIE ENTRE LE SOL, LA VIGNE ET SON ENVIRONNEMENT, EN GARDANT COMME UNIQUE OBJECTIF, PRODUIRE DE GRANDS VINS. CETTE CUVÉE EST VINIFIÉE SANS SOUFRE ET SANS INTRANT. CE VIN FRUITÉ ET GOURMAND, DÉVOILE DES PARFUMS ÉCLATANTS DE FRUITS NOIRS ET DE PÊCHES DE VIGNE. LA BOUCHE EST ÉLEGANTE ET GOURMANDE.

TERROIR:

Nature des sols : Cuvée issue de sols argilo-granitiques, situé sur les coteaux du Domaine de Bel-Air à Lantignié.

Exposition: Sud.

Age des vignes: 60 ans

Rendement moyen: 35 hec/ha

Conduite de la vigne:

Protection raisonnée depuis 1992 et Haute Valeur

Environnementale depuis 2018.

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: Vinification carbonique traditionnelle beaujolaise.

Cuaison: 6 jours avec maîtrise des températures.

Elevage: Mise en bouteille à la propriété.

PRESENTATION:

Température de service: 14 à 16°C

Accords Mets & Vins: Idéal avec un poulet aux saveurs d'automne (crème et champignons) mais également avec des quenelles ou un fromage de chèvre frais.

Conservation: A boire dès le 3ème jeudi du mois de Novembre, avec des amis, autour d'une bonne table!