BEAUJOLAIS VILLAGES

Cépage : gamay noir à jus blanc

Origine : Contigue à l'appellation Morgon , elle nous révèle un jeu varié de collines et de vallons , qui multiplient à plaisir les coteaux ensoleillés.

Sols :Granit et sols sablonneux.

Culture : Courte en gobelet 3 à 5 coursons de 2 yeux , le débuttage et le décavaillonage à l'automne , le labour en hiver et le griffage au printemps .

Vinification : Après une vendange manuelle et un tri sélectif en grappes entières , le vin est vinifié après une macération courte de l'ordre de 4 jours , favorisant le caractère tendre et fruités , d'un rubis éclatant , fleurant bon les fruits rouges ..à croquer !

Elevage : Cuve inox et ciment avec soutirages successifs des vins .Clarification et filtration des vins avec le maximum de procédés naturels et traditionnels .Ces vins sont ensuite assemblés de façon à obtenir le plus bel équilibre entre le fruit et une révélation de plusieurs terroirs .

Conservation : ce vin est prêt à être dégusté entre 12°et 15°,de 2 à 3 années

Conseils Mets et Vins : Ce vin gourmand fera merveille avec une assiette de charcuterie ou du fromage de la région