



## « CUVÉE HUGO »

**ORIGINE/ APPELLATION :** Beaujolais /AOC Fleurie

**CEPAGE:** 100% Gamay noir à jus blanc

**TAILLE :** gobelet

**DENSITE :** 8 000 à 10 000 pieds/ha

**AGE MOYEN DES VIGNES :** plus de 60 ans

**RENDEMENT MOYEN :** 35 - 40 hl/ha

### CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Produit en quantité limitée, la cuvée Hugo provient de vignes dont certaines parcelles sont âgées de plus de 100 ans.

Le sol se compose de façon très homogène d'arène granitique et de granit à grands cristaux.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Cette cuvée à la robe rouge sombre nous dévoile des arômes de petits fruits noirs bien mûrs (cassis, myrtilles), et des notes légèrement boisées et grillées dû à son élevage de 7 mois en fûts. Riche, puissant en bouche avec des tanins encore présents, il peut se garder en cave de 4 à 5 ans. Servir à 15-16 ° sur des volailles, des viandes blanches

