



ORIGINE/ APPELLATION : Beaujolais /AOC Beaujolais

CEPAGE: 100% Gamay noir à jus blanc

TAILLE : gobelet

DENSITE : 8 000 à 10 000 pieds/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : plus de 55 ans

RENDEMENT MOYEN : 40 - 45 hl/ha

VENDANGES : manuelles

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Reconnue en septembre 1937, l'appellation régionale « Beaujolais » est la plus emblématique et la plus étendue. Elle représente la moitié de la production annuelle. Entourant le Bois d'Oingt et prolongée au sud, en direction de Villefranche, par un ruban frôlant la Saône jusqu'à La Chapelle-de-Guinchay, cette appellation beaujolaise est la seule autorisée à recourir à une taille "Guyot", palissée sur fils de fer, taillée de 6 à 8 yeux. Les Beaujolais attendent le printemps pour livrer leurs saveurs de fruit et leur fraîcheur, idéales pour fêter le retour des beaux jours et ses barbecues, pique-nique...

NOTES DE DEGUSTATION :

Cette cuvée rouge foncée a de jolis arômes de petits fruits noirs : cassis, groseille. En bouche ce vin est souple, tendre et aromatique. A servir à 12-13°, de préférence dans l'année sur des entrées, volailles et salades. Garde de 2 à 3 ans.

