



## BEAUJOLAIS VILLAGES



**Lieu-dit :** Garanche.

**Cépage :** gamay à jus blanc.

**Superficie :** 2,80 ha, dont 1 ha de vignes centenaires.

**Sols :** argilo-limoneux et argilo-calcaire.

**Exposition :** Est.

**Vendanges :** manuelles, tri à la vigne et à la cuverie.

**Vinification :** 75% égrappés, 25% en grappes entières, levures indigènes.

**Elevage :** 6 mois en conquêt.

Filtration avant mise en bouteille.

**Habillage :** étiquettes en bois de cerisier français.

Cire composée de 82% de cire végétale et 18% de cire plastique pour apporter du maintien à l'ouverture de la bouteille.

**Dégustation :**

À l'oeil : couleur de violet intense et légèrement brillant, net avec de belles larmes sur le bord du verre.

Au nez : fruité penchant sur la cerise et la framboise, franc et agréable.

En bouche : belle attaque avec une acidité bien fondue avec les tannins et la souplesse du vin. Notes de fruits rouges tels que la framboise ou la cerise. Belle longueur en bouche.

Vin croquant idéal pour accompagner la plupart des plats.