



BEAUJOLAIS 11°5



Cépage : gamay à jus blanc.

Superficie : 0,88 ha.

Exposition : Est.

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

Vinification : 50 % égrappés et 50 % en grappes entières, levures indigènes.

Elevage : 8 mois en cuve inox – filtration avant mise.

Habillage : étiquette papier et capsule (possibilité sans capsule pour certains marchés à l'export), bouteille allégée de 400 g.

Dégustation :

À l'oeil : robe claire, légèrement brillante.

Au nez : profil fruité dominé par les fruits rouges frais, notamment la framboise.

En bouche : vin léger, à faible degré alcoolique (11,5 °), offrant une grande buvabilité et beaucoup de fraîcheur.

Ce vin se déguste avec plaisir en toutes occasions. En période de chaleur, n'hésitez pas à le servir légèrement rafraîchi pour en apprécier toute la vivacité.