



Beaujolais-Village «Tirage Précoce»

Contenance

75 cL



Géographie : Sur les commune autour des crus du beaujolais, nos vignes sont sur des semi coteaux exposés Sud et Sud-Est et d'altitude de 250

à 450m

Terroir : Implanté sur sols granitiques, caillouteux et composés d'alluvions anciennes (limons...)

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Vinification : Fermentations semi carbonique à froid, vendanges manuelles, égrappage à 80%, levure indigène.

Nous effectuons des remontages et pigeages régulièrement pour extraire la matière, les couleurs et les tanins. Macérations courte afin de ne pas extraire trop de tanins

Élevage : 6 mois en cuve béton

Dégustation :

- **Couleur** : Rouge rubis clair
- **Nez** : Très fruité (bonbon anglais, fraises des bois...)
- **Bouche** : Souple, friand avec des tanins fins en fin de bouche