



BEAUJOLAIS NOUVEAU BIO

Situation

L'ensemble des raisins ayant donné naissance à cette cuvée provient de deux secteurs: Celui des « Pierres Dorées », dans le Sud du Beaujolais, est argileux et calcaire. Il insuffle de la persistance et de la complexité au vin. A l'ouest de Régnié, le secteur de Lantignié est constitué de pentes raides sur un sol très granitique. Il est à l'origine d'un fruité fin et inimitable.

Dégustation

La robe de ce vin est d'un rouge éclatant marié à d'élégants reflets violets. Elle habille un corps élégant, dont le nez est marqué tout d'abord par d'intenses notes de fruits telles que la fraise ou la cerise. Se révèle ensuite doucement un univers plus complexe dans le verre, avec des touches élégantes telles que le thym, le cuir, et le tabac pour créer un ensemble appelant à la dégustation. En bouche, le vin est suave, et frappe par sa précision. La fraîcheur y forme une colonne vertébrale autour de laquelle viennent s'articuler une sensation fruitée ainsi que des tanins soyeux. L'équilibre est plaisant, celui d'un vin de terroir convivial, subtil et raffiné.

Consommation et service

Il se consomme de préférence dans l'année de production si l'on veut en goûter toutes ses saveurs fruitées, mais ce Beaujolais saura vous surprendre dans les 2 ans à venir. A servir frais -12 à 14°C- sur charcuterie, volailles et fromages.

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

10 à 30 ans selon les parcelles.

Sol

Dépôt sédimentaire argilo-calcaire constitué de roches variées et sols plus sableux et granitiques.

Fermentation

Macération en grappes entières durant 5 à 6 jours puis pressurage et fin des fermentations en cuve. Non collé et filtration avant mise en bouteilles.

AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE

