

# BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAU 2015

## **Terroir :**

Limons de colluvions récentes

## **Cépage :**

100 % Gamay noir à jus blanc

## **Age moyen des vignes :**

30 - 40 ans

## **Rendement :**

45 hl/Ha

## **Vinification :**

100% grappes entières.

Macération durant 3 jours à 21°C, puis 3 jours à 28°C, à l'abri de l'air.(macération carbonique)

## **Elevage :**

Cuve émaillées

## **Production :**

1200 bouteilles 75 cl

## **Dégustation :**

Visuel : Rouge vif et intense, avec des reflets grenat.

Nez : Petits fruits rouges mûrs mêlant groseilles et framboises.

Bouche : Fruits rouges rappelant le nez, avec une pointe épicée et légèrement acidulée offrant une belle fraîcheur.

## **Accords mets et vins :**

Apéritifs

Viandes blanches et rouges grillées

Fromages

