

BEAUJOLAIS NATURE DES PIERRES DORÉES

Cépage : Chardonnay
Raisin blanc à jus blanc

Couleur : Blanc

Terroir : Sols de textures sablo limoneux argileux ; exposition plein Sud

Âge de la vigne : 15 à 25 ans

Culture : Plantation de 8 500 pieds/HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 8 à 12 yeux
Démarche en lutte raisonnée, rendement moyen de 60 HL/HA. Récolte manuelle

VINIFICATION

Pressurage pneumatique immédiat et non serré. Débourbage à froid, fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température+ ou -16°C. Fermentation malolactique
Filtration sur terre de Kieselguhr, faible teneur en sulfite

ÉLEVAGE

Élevé au froid et brut de cuve

DÉGUSTATION

Oeil : Robe or pâle à reflets vert

Nez : Fleurs blanches

Palais : Une bouche très fraîche avec des notes d'agrumes

SERVICE

Température de service : 11°C

Accord mets-vins : Accord avec les coquillages, fruits de mer, grenouilles, poissons ou tout simplement à l'apéritif



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com

BEAUJOLAIS NATURE DES PIERRES DORÉES

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Textures limono-sableuses et limono-argileuses ; parcelles exposition Sud et Sud-Est

Âge de la vigne : 25 à 35 ans

Culture : Plantation de 8 600 pieds/HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 5 à 6 yeux. Démarche en lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL/HA. Récolte manuelle et tri sélectif en vigne

VINIFICATION

Mise en cuve grappes entières

Macération semi-carbonique de 7 à 8 jours avec maîtrise des températures à 24-26°C, pressurage pneumatique

Filtration légère sur terre de Kieselguhr

ÉLEVAGE

Élevé en cuve 6 mois

Très faible teneur en sulfite

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur rubis avec des reflets violines

Nez : Notes de fruits rouges expressives

Palais : La bouche fraîche, nette, ronde et harmonieuse.

Le fruit soutenu par une structure tannique, reste équilibré jusqu'en final

SERVICE

Température de service : 15°C

Accord mets-vins : Accord avec les charcuteries, les viandes rouges et blanches



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com



BOURGOGNE LES CHÈRES

Cépage : Chardonnay
Raisin blanc à jus blanc

Couleur : Blanc

Terroir : Climat « Les Chères » ; sol de structure argilo-calcaire ; exposition plein Sud

Âge de la vigne : 7 à 30 ans

Culture : Plantation de 7 000 pieds/HA, conduit sur fil inox, taille Guyot arcure de 8 à 10 yeux
Démarche en lutte raisonnée, rendement moyen de 60 HL/HA. Récolte manuelle

VINIFICATION

Macération pelliculaire, pressurage pneumatique
Longue fermentation alcoolique à basse température
Fermentation malolactique complète
Assemblage, filtration sur terre de Kieselguhr

ÉLEVAGE

Élevé au froid et brut de cuve

DÉGUSTATION

Oeil : Robe or vert

Nez : Beurre frais, amande douce, noisette et citron vert

Palais : Une bouche fluide et minérale, équilibrée et puissante, notes de fleurs blanches et de poire

SERVICE

Température de service : 11°C

Accord mets-vins : Une volaille à la crème, des poissons en sauce, fruits de mer ou plateau de fromage



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com



COTEAUX BOURGUIGNONS ROSÉ CLAIR

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rosé

Terroir : Aire d'appellation Bourgogne ; sol argilo-calcaire et de texture limono-argileuse
Âge de la vigne : 30 ans
Culture : Plantation de 6 600 pieds/HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 7 yeux
Démarche en lutte raisonnée, rendement moyen de 45 HL/HA. Récolte manuelle et tri sélectif

VINIFICATION

Légère macération pelliculaire (1 nuit), pressurage léger permettant d'extraire les meilleurs arômes primaires, de couleur rose pâle. Longue fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à basse température + ou - 16°C. Fermentation malolactique totale, filtration légère sur terre de Kieselguhr

ÉLEVAGE

Élevé au froid et brut de cuve

DÉGUSTATION

Oeil : D'un rose clair

Nez : Notes de fruits bien frais

Palais : Une bouche ronde et harmonieuse, arômes flatteurs de fruits rouges frais

SERVICE

Température de service : 10°C

Accord mets-vins : Accord sur les plats d'été, salades, grillades, carpaccio, poissons et pour un apéritif désaltérant



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com



COTEAUX BOURGUIGNONS NATHALIE

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Sol de structure argilo-calcaire ; parcelles de coteaux exposition plein Sud

Âge de la vigne : Plus de 20 ans

Culture : Plantation de 6 600 pieds/HA, enherbement contrôlé entre rang, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 8 yeux sur la baguette, avec un porteur à 2 yeux

Démarche en lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL/HA

VINIFICATION

Vendangé à la machine, éraflée, puis mise en cuve
Macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique
Filtration légère sur terre de Kieselguhr

ÉLEVAGE

Élevage de 4 mois

DÉGUSTATION

Oeil : Robe bordeaux

Nez : Cuvée pleine et fruitée

Palais : Un caractère jovial, une structure souple et fine sans tannins marqués

SERVICE

Température de service : 14-15°C

Garde : 3 à 4 ans

Accord mets-vins : Accord avec des grillades, des plats cuisinés et des charcuteries



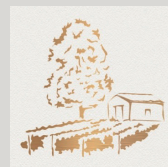
Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com



CRÉMANT BOURGOGNE CUVÉE PRESTIGE

Cépage : Chardonnay
Raisin blanc à jus blanc

Couleur : Blanc

Terroir : Sol de structure argilo-calcaire ; parcelle exposition Sud - Sud-Ouest

Âge de la vigne : 20 ans

Culture : Plantation de 8 500 pieds/HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 10 à 12 yeux. Démarche en lutte raisonnée, rendement de 60 HL/HA. Récolte manuelle en petites cagettes de 30Kg

VINIFICATION

Léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique 15 à 20 jours (selon les années). Fermentation malolactique complète ou pour partie, assemblage. Élaboration du Crémant selon la méthode traditionnelle, mise sur lattes durant 12 mois, prise de mousse, fermentation levurienne, remuage des bouteilles après une mise sur pupitre pendant 5 à 6 semaines. Débourage, dégorgement et expulsion du dépôt lévurien. Addition de la liqueur d'expédion, bouchage définitif et muselage

ÉLEVAGE

Élevage au froid, puis élaboration

DÉGUSTATION

Oeil : Robe dense, reflets et mouvements, cordon léger et ses bulles fines

Nez : Arômes de fleurs blanches et de pain grillé

Palais : Une bouche fine et souple, vive et frivole

SERVICE

Température de service : 8°C

Accord mets-vins : Servir nature, en apéritif, peut être servi avec des gâteaux à base de fruits de saison



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com