

# BEAUJOLAIS VILLAGES

**Cépage :** Gamay

**Couleur :** Rouge

**Terroir :** Sol argilo-calcaire ; exposition Sud-Est

**Âge de la vigne :** 55 ans

**Culture :** Exploitation en culture raisonnée, la taille qui est en gobelet se fait à la main, ainsi que la récolte du raisin

## VINIFICATION

Vinification carbonique typique au Beaujolais avec des cuvaisons de 8 à 10 jours pour extraire le maximum de matières

Maîtrise des températures pour des vins de qualité

## ÉLEVAGE

Élevé soit en foudres soit en cuves en émail

Mise en bouteilles en général entre Avril ou Mai

## DÉGUSTATION

**Oeil :** Robe rouge rubis

**Nez :** Très fruité avec des arômes de fruits rouges

**Palais :** Harmonieux et suave en bouche pour un vin gouleyant et agréable à déguster

## SERVICE

**Garde :** 2-3 ans

**Accord mets-vins :** S'accompagne avec de la charcuterie et un plateau de fromages



## Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

[contact@lagammebeaujolaise.com](mailto:contact@lagammebeaujolaise.com)

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)