

Beaujolais-Villages



Région : Beaujolais

Millésime : 2022

Appellation :
Beaujolais-Villages

Cépage : Gamay

Degré d'alcool : 13,5°

Vinification :

Vendange à la main. Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve béton, extraction par remontage et pigeage. Macération de 9 à 12 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols argilo-granitiques, ce beaujolais-villages s'exprime par un nez de fruits rouges avec une pointe de griotte, une bouche croquante et gourmande avec une finale toute en rondeur et en fraîcheur.

Potentiel de garde :

3 - 5 ans

Température de service :

13 - 16°C

Suggestions accords mets et vin :

À déguster avec de la charcuterie, tapas mais aussi avec de la volaille ou de la viande rouge.