

BEAUJOLAIS-VILLAGES

2020

C'est un vin harmonieux avec un nez typé sur la vendange entière. Il offre des arômes expressifs de fruits rouges avec des notes épicées et poivrées. La bouche est légère, bien équilibrée et soyeuse. Sa fraîcheur et sa gourmandise en font un vin facile à déguster en toutes circonstances.

Type : Gamay

Taille de la vigne : En gobelet, selon la tradition beaujolaise.

Âge moyen de la vigne : 36 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

80% grappes entières

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 2 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois en cuve inox

Millésime : 2020

Mise en bouteille : au domaine

Garde : Courte à moyenne



Parcelle

Les Sables commune de Villié-Morgon et Le Bourg commune de Lantignié

Superficie : 42a

Type de sol: Piémont et alluvions anciennes (Les Sables) Dépôts anciens de piémonts (Le Bourg)

Altitude : 290 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

