

## **BEAUJOLAIS-VILLAGES**

## 2021

Vinifié en vendanges entières, il offre un nez charmeur et très floral, avec des notes d'épices douces. Son bouquet très expressif est renforcé par une belle structure en bouche et des flaveurs fruitées. Assez concentré mais avec une trame acidulée, c'est un vin qui vous ravira en toutes circonstances.

Type: Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 93 ans Les Sables, 64 ans Le Bourg

Vinification : Vendanges à la main

Récolte en caisse
Tri manuel sévère
100% grappes entières
Alternance remontage, délestage
Macération à froid
Fermentation naturelle 2 semaines
Débourbage 10 jours
Levures indigènes

Élevage: 10 mois en cuve inox

Millésime: 2021

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







www.domainedevernus.com