

# 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 saveurs 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

**Altitude :** 290 m en moyenne

