

# BEAUJOLAIS-VILLAGES

## 2023

Notre Beaujolais-Villages est issu de l'assemblage de 2 parcelles en vieilles vignes. Ce millésime offre un nez intense, avec des notes florales. Son bouquet très expressif lui confère une belle complexité. La bouche qui est très agréable, possède une texture ronde et gourmande qui ravira toutes les papilles. C'est un vin facile que vous pourrez déguster en toutes circonstances.

**Type :** Gamay

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

**Âge moyen de la vigne :** 80

**Vinification :** Vendanges à la main  
Récolte en caisse  
Tri manuel sévère  
100% égrappé  
Alternance remontage, délestage  
Macération à froid  
Fermentation naturelle 2 semaines  
Débourbage 10 jours  
Levures indigènes

**Élevage :** 10 mois, 100% en cuve inox

**Millésime :** 2023

**Mise en bouteille :** au domaine

**Garde :** de 3 à 5 ans



### 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

