

BEAUJOLAIS-VILLAGES

2024

Notre Beaujolais-Villages est issu de l'assemblage de deux parcelles en vieilles vignes. Le nez se révèle élégant, fruité et d'une belle fraîcheur avec des notes d'agrumes. La bouche est toujours sur des arômes d'agrumes avec une jolie acidité et une belle longueur.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 81

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 : 2024

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

