

## Beaujolais Rouge Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2021 AOP

### Le terroir

De petites parcelles de coteaux exposées sud et sud-est de textures limono-sableuses et limono-argileuses.

### Le cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 25 à 35 ans.

### Le mode de culture

Densité de plantation 8 600 pieds / ha, conduit sur fil inox, taille Guyot de 5 à 6 yeux, rendement moyen de 40 hL / ha, récolte manuelle.

### La vinification

Mise en cuve grappes entières, macération semi-carbonique de 7 à 8 jours avec maîtrise des températures à 24-26°C, pressurage pneumatique et élevage en cuve pendant 6 mois. Filtration légère. Très faible teneur en sulfite.

### La cuvée

Issu d'assemblage de plusieurs terroirs, ce vin est de couleur rubis. Le nez de fruits rouge est expressif et des arômes de violette et de rose se mêlent à un bel équilibre. La bouche fraîche, nette, ronde est harmonieuse. Le fruit soutenu par une structure tannique, reste bien équilibré avec une belle longueur en bouche.

### Mets et vins

Accord avec les charcuteries, les viandes rouges et blanches.

### La présentation

En bouteille bourgogne feuille morte 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

Magnum 1,5 L, Jéroboam 3 L, Mathusalem 6 L.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France

