

Beaujolais Rouge Cuvée « Prestige Vieilles Vignes » 2020 AOP

Le terroir

D'une seule parcelle de coteaux exposée sud-est, de structure argilo- calcaire et limoneux, "climat Rotisson".

Le cépage

Gamay noir à jus blanc, vieilles vignes de 50 à 60 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 600 pieds/ha, conduit sur fil inox, taille Guyot courte 4 à 5 yeux, enherbement contrôlé et travail du sol, en conversion biologique, rendement de 40 hL/ha, récolte manuelle.

La vinification

Eraflage, puis mise en cuve manuelle, macération pelliculaire de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique doux et élevage de 8 mois en cuve. Filtration légère.

La cuvée

La robe est pourpre, le nez floral se fond dans d'intenses parfums de fruits rouges. Doté d'une belle longueur et grâce à une structure tannique bien intégrée, il pourra être conservé 3 à 4 ans. Température de dégustation de 14 à 16°C.

Mets et vins

Sa structure lui permet d'accompagner des viandes grillées, des plats cuisinés, des fromages.

La présentation

En bouteille bourgogne lourde teinte antique de 75 cl.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

Adhérent Gencod Ean France

