



Cépage : Gamay noir à jus blanc.



Viticulture : Les parcelles sont situées sur le plateau en face de la maison. Les vignes ont entre 40 et 50 ans.



Vinification : Vendanges manuelles. Vinification en grappes entières, comme pratiqué traditionnellement dans le Beaujolais. Macération de 6 à 7 jours puis élevage dans des cuves.



Notes de dégustation : C'est un vin gouleyant, souple et fruité. Une robe rouge cerise intense, un nez aux arômes de fruits rouges, avec une dominante de cassis. La bouche est souple, tendre et fruité avec une pointe acidulée.



Accords : Apéritif
Plateau de charcuterie

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

