



BEAUJOLAIS LES CERISES D'ANTAN



CEPAGES

100% Gamay noir a jus blanc

Terroirs: sols argilo calcaires et sablonneux en surface ; sous-sol de gres

Age moyen des vignes: 35 ans a 50 ans selon les parcelles.

Production moyenne par millésime: 60 000 bouteilles.

Recolte et vinification: vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en vendange non égrappée. Fermentation à basse température (entre 20°C et 25°C). Macération carbonique d'une durée moyenne de 7 à 8 jours.

Elevage: cuves inox et petites cuves ciment. Filtration sans collage

Sucres résiduels par litre: <2 grammes.

Teneur en alcool: 13.0 % alc.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Belle robe intense de cerise aux reflets grenat soutenu. Le nez révèle de délicats arômes de cassis et fraise. La bouche admirablement gourmande et fruitée est de belle texture, dévoilant des tanins souples, soyeux. La finale aromatique affiche une longueur agréablement surprenante, fraîche et fruitée.

GRAPE VARIETIES

100% Gamay Noir with white juice

Terroir: clayey limestone and sandy soils on the surface; sandstone substrate.

Average age of the vines: 35 years to 50 years depending on the plot

Average production per vintage: 60,000 bottles

Harvest and vinification: manual harvest. Traditional vinification in non-destemmed harvest. Fermentation at low temperature (between 20 ° C and 25 ° C). Carbonic maceration of an average duration of 7 to 8 days.

Aging: stainless steel vats and small cement vats. Filtration without fining.

Residual sugars per liter: <2grams.

Alcohol content: 13.0 % alc.

TASTING NOTES:

Intense cherry dress with deep red reflections. The nose reveals delicate aromas of cassis and strawberry. The admirably gourmet and fruity palate has a beautiful texture, revealing soft, silky tannins. The aromatic finish has a pleasantly surprising length, very fresh and fruity.