



BEAUJOLAIS VILLAGE LANTIGNIE TRACOT



Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc

Terroir : Sol granitique et sablonneux en surface sur un sous-sol de grès.

Age des vignes : 35-50 ans, selon les parcelles.

Densité : 10 000 pieds / hectare.

Production : 60 000 Bouteilles.

Vendanges et vinification : Vendanges manuelles. Grappes entières. Macération carbonique de 7 à 8 jours.

Elevage : Elevage en cuves inox et ciment, filtration au kieselgur sans collage.

Sucre résiduel : <2g/litre

Degré alcoolique : 13 %

Dégustation : Ce Beaujolais-Villages offre une belle couleur rouge grenat aux légers reflets brillants. Il dégage d'élégants arômes de fruits rouges et fleurs des champs. La bouche est parfaitement équilibrée : l'attaque souple et fruitée précède une texture charnue, gourmande. La finale est puissamment aromatique, d'une belle fraîcheur.

Température idéale : 14°C /15°C.

Grape variety: 100% Gamay noir à jus blanc (white juice Gamay)

Terroir: Granitic, sandy soil on the surface over a sandstone subsoil.

Age of vines: 35-50 years, depending on the plot.

Density: 10,000 vines per hectare.

Production: 60,000 bottles.

Harvest and vinification: Hand-picked. Whole bunches. Carbonic maceration for 7 to 8 days.

Ageing: Aged in stainless steel and cement vats, filtered with kieselguhr without fining.

Residual sugar: <2g/litre

Alcohol content: 13%

Tasting notes: This Beaujolais-Villages has a beautiful garnet red colour with slight brilliant highlights. It releases elegant aromas of red fruit and wild flowers. The palate is perfectly balanced: the supple, fruity attack precedes a fleshy, indulgent texture. The finish is powerfully aromatic with a lovely freshness.

Ideal serving temperature: 14°C/15°C.