



# BEAUJOLAIS-VILLAGES «Beaujolais-Villages»

## BIBINE



### CEPAGE

100 % Gamay

### SOL

Granite 75%, Limoneux sableux 25%

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle.  
Grappes entières, macération préfermentaire à froid de 48h et macération carbonique de 17 jours.  
Elevage en cuve béton.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur rubis brillante.
  - Nez : Bouquet de fruits rouges frais.
  - Bouche : Croquante, fine et ronde.
- Compagnon idéal de bœuf à la sauce.

### GRAPE VARIETY

100% Gamay

### SOIL

Granite 75%, Silty and sandy 25%

### VINIFICATION / AGEING

Hand harvest.  
Whole bunches, maceration before cold fermentation of 48h and carbonic maceration of 17 days.  
Ageing in concrete tank.

### TASTING

- Colour : Shiny ruby colour.
  - Nose : Bouquet of fresh red berries.
  - Mouth : Crunchy, fine and round.
- Perfect with beef with sauce.