

DOMAINE DE VERNUS

BEAUJOLAIS-VILLAGES 2020

C'est un vin harmonieux avec un nez typé sur la vendange entière. Il offre des arômes expressifs de fruits rouges avec des notes épicées et poivrées. La bouche est légère, bien équilibrée et soyeuse. Sa fraîcheur et sa gourmandise en font un vin facile à déguster en toutes circonstances.

FICHE TECHNIQUE :

2 140 bouteilles

Monocépage **Gamay**

Taille de la vigne **En gobelet, selon la tradition beaujolaise**

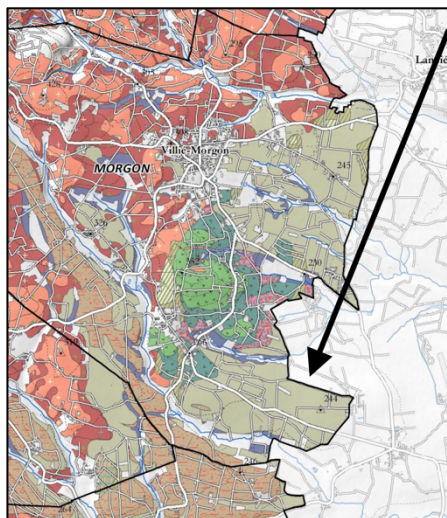
Âge moyen de la vigne **36 ans**

Vinification **Vendanges et tri manuels**
Récolte en caisse
80% grappes entières
Alternance pigeage, remontage, délestage
Macération à froid
Fermentation naturelle 2 semaines
Débourbage 10 jours
Levures indigènes

Élevage **10 mois en cuve inox**

Mise en bouteille **au domaine**

Garde **Courte à moyenne**



PARCELLE :

Les Sables commune de Villié-Morgon

Superficie **42A**

Type de sol **Piémont et alluvions anciennes**

Altitude **290 m en moyenne**

