

BEAUJOLAIS

La Galoche Rouge

CÉPAGE

100% Gamay

VIGNES

40 ans, exposition sud-est

TERROIR

Argilo-calcaire

RENDEMENT

45 hl par hectare

VINIFICATION

Sélection manuelle

Macération carbonique à froid (raisins froids et entiers dans cuve béton saturée de dioxyde

de carbone) durant une moyenne de 15 jours dont 10 jours de préfermentaire

Fermentation alcoolique avec levures indigènes (sans pied de cuve)

Fermentation malolactique

Elevage en cuve béton pendant 6 mois

Sulfites ajoutés à la mise

Pas de filtration

PRODUCTION

45 000 bouteilles

