



## BEAUJOLAIS NOUVEAU

### FRENCH KISS KANON

#### CÉPAGE

100% Gamay

#### VIGNES

40 ans

Exposition Ouest

#### 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 12 jours dont 8 jours de préfermentaire

Fermentation alcoolique avec levures indigènes (sans pied de cuve)

Fermentation malolactique

Elevage en cuve inox et béton pendant 1 mois

Sulfites ajoutés à la mise

Pas de filtration

Commercialisation le 3ème jeudi de Novembre

#### PRODUCTION

Limitée de 13 000 bouteilles