

BEAUJOLAIS

TERROIR DE BELLEVUE

CÉPAGE

100% Gamay

VIGNES

70 ans

Parcelle d'exception : Bellevue – exposition sud-est

TERROIR

Argilo calcaire

RENDEMENT

40 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 18 jours dont 10 jours de préfermentaire

Fermentation alcoolique avec levures indigènes (sans pied de cuve)

Pressurage manuel avec pressoir vertical bois

Fermentation malolactique

Elevage en cuve béton pendant 6 mois

Sulfites ajoutés à la mise

Pas de filtration

PRODUCTION

Limitée de 8 000 bouteilles

