

## Fiche Technique **Beaujolais-Villages**

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Surface** : 3 hectares

**Situation** : 1,7 hectare à La Chapelle de Guinchay et 1,30 hectare à Lantignié.

**Sol** : Caillouteux d'alluvions anciennes pour La Chapelle et granite altéré à faible profondeur pour Lantignié.

**Vendanges** : Manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes de 25 kilos.

**Vinification** : Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO2 avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, Décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

**Elevage** : Sur lies fines, sans SO2, en foudres et cuves béton pendant 5 à 8 mois.

**Caractéristiques** : Robe vive et attrayante. Rubis franc. Nez frais et délicatement fruité. Vin friand et joyeux. Corsé avec mesure.



Sarl Les Marcellins  
1910 Route des Crus  
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

[contact@christophepacalet.com](mailto:contact@christophepacalet.com)

[www.christophepacalet.com](http://www.christophepacalet.com)