

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

www.christophepacalet.com