



FR-BIO-01  
Agriculture France

DOMAINE PATRICE ARNAUD

# BEAUJOLAIS

## Un Goût de Paradis

**Beaujolais**  
ROUGE AOP  
BIO

*Un vin à la générosité fruitée superbe. Gouleyant, un vrai Beaujolais.*



### LE TERROIR

**Sol:** Argilo-calcaire, parsemé de pierres dorées

**Rendement:** 40 hl / ha

### LA VIGNE

**Âge:** 30-40 ans, vigne palissée, plantée sur de magnifiques coteaux vallonnés

**Parcelle:** "Les Carrières", S-E

**Production annuelle:** 1000-3000 bouteilles (75cl)

**Agriculture biologique**

### VINIFICATION

Vendanges manuelles et mécaniques. Égrappage.  
Levures indigènes du raisin

**Macération:** 15 jours

Fermentation malolactique  
Fermentation alcoolique à basse température.

**Élevage:** 5 mois en cuve béton sur lie fine

Mise en bouteille après une légère filtration

### DÉGUSTATION

**Robe:** Rouge carmin

**Nez:** Notes d'épices et de fruits bien mûrs

**Bouche:** Souple, ample, avec des tanins veloutés qui se prolongent sur une persistance aromatique intense et une sensation sucrante.



Alcool  
13% Vol.



100%  
Gamay



6-8  
ans



13-14°C



- Côte de boeuf
- Saucisson Lyonnais à cuire et pommes vapeur

© 2021 Domaine Patrice Arnaud. Tous droits réservés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

