FR-BIO-01
Agriculture France

DOMAINE PATRICE ARNAUD

BEAUJOLAIS

Les Carrières

Beaujolais AOP
ROUGE Fût de Chêne
BIO

Un grand vin de garde, onctueux et corsé, élaboré avec un soin extrême, qui démontre le fabuleux potentiel de ce terroir.

LE TERROIR

Sol: Argilo-calcaire, parsemé de pierres dorées

Rendement: 40 hl / ha

LA VIGNE

Âge: 30-60 ans

Parcelle: "Les Carrières"

Production annuelle: 1000-4000 bouteilles (75cl)

Agriculture biologique

VINIFICATION

Vendanges manuelles et triées à la parcelle

Levures indigènes

Macération: 15 jours

Fermentation malolactique

Élevage: 8 mois en fûts de chêne

Mise en bouteille après une légère filtration

DÉGUSTATION

Robe: Rouge rubis

Nez: Boisé, frais, restant dominé par les fruis rouges

Bouche: Ample et vanillée dévoile une structure puissante et persistante sans agressivité. Des tanins soyeux.

Alcool	100%	8-10	14-16°C
13% Vol.	Gamay	ans	

- Filet de boeuf
- Tête de veau sauce ravigote

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

DOMAINE PATRICE ARNAUD
www.domaine-patrice-arnaud.com - contact@domaine-patrice-arnaud.com
99 rue des Vendangeurs 69210 St Germain Nuelles - +33 (0)6 67 63 97 43