



DOMAINE PATRICE ARNAUD

BEAUJOLAIS

Vieilles Vignes

Beaujolais AOP
ROUGE

Une exposition au soleil levant, une terre rouge parsemée de plaques de pierres dorées et une légère filtration pour l'expression d'un grand terroir !



LE TERROIR

Sol: Argilo-calcaire, parsemé de Pierres Dorées

Rendement: 40 hl / ha

LA VIGNE

Âge: 30 - 70 ans

Parcelle: "Les Oncins"

Production annuelle: 1000-3000 bouteilles (75cl)

En conversion vers l'Agriculture Biologique

VINIFICATION

Vendanges manuelles et mécaniques. Éraflage du raisin.

Levures du raisin

Macération: 15 jours

Fermentation malolactique

Élevage: 8 mois sur lies fines

Mise en bouteille après une légère filtration

DÉGUSTATION

Robe: Rouge pourpre

Bouche: Fruits confiturés, épicés, avec une bouche chaleureuse et des tanins soyeux!



Alcool
14% Vol.



100%
Gamay Noir



8-10
ans



14°C



- Saucisson Lyonnais
- Côte de Boeuf

