JEAN-YVES SONNERY

BEAUJOLAIS

Gamay à petits grains

Gourmand et Soyeux | Rich and Silky

HVE3
Vignes enherbées
Griffage si besoin
Travail sous le cep

HVE3
Grass-covered vineyards
Scratching if necessary
Work around the vines

100% Gamay Noir à jus blanc
Vendange manuelle en grappes entières

100% Gamay
Hand-harvested whole bunches

Méthode traditionnelle semi-carbonique, en grappes entières
Chauffage à 30°C les deux premiers jours pour extraire la couleur.
Délestages et remontages matins et soirs.
Macération env 7 jours à 22°C pour des tanins souples.
Fermentation en cuve béton et inox
Elevage : 6 à 8 mois.

Traditional semi-carbonic method, using whole bunches
Heated to 28°C for the first two days to extract colour.
Pumping over and racking in the mornings and evenings.
Maceration for approx. 7 days at 22°C to produce supple tannins.
Fermentation in concrete and stainless steel vats.
Ageing: 6 to 8 months.

Tapas, charcuterie, viandes blanches, légumes, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits rouges

Tapas, cold cuts, white meats, vegetables, soft cheeses with bloomy rinds, desserts with red berries

Degrés alcool : 12,5%
A déguster 11°-13°

Alcohol content : 12.5%
To be enjoyed 11-13°C

Potentiel de garde 4 à 5 ans

Storage potential 4-5 years

Fruité | Fruity	■■■
Structure | Structure	■■□
Fraîcheur | Freshness	■□□
Boisé | Woody	□□□

ZA Les Treilles - 134 Rue des Artisans
69430 Quincié-en-Beaujolais - France

04 74 69 53 82 - contact@terroirs-originels.com
www.terroirs-originels.com

TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS-MÂCONNAIS-BOURGOGNE