



JEAN-YVES SONNERLY

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 28°C les deux premiers jours pour extraire la couleur.
Montée en température à 33°C pendant 2 jours
Délestages et remontages matins et soirs.
Macération env 7 jours à 25°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.
Temperature raised to 33°C for 2 days
Pumping over and racking in the mornings and evenings.
Maceration for approx. 7 days at 25°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 : 12,50%
A déguster 11°-13°

Alcohol content : 12,5%
To be enjoyed 11-13°C



Potentiel de garde 3 ans
Storage potential 3 years

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