



JEAN-YVES SONNERLY

BEAUJOLAIS GAMAY À SOUHAIT

Juteux & Soyeux



HVE3
Vignes enherbées
Griffage si besoin
Travaille sous le cep



100% Gamay
Vendange manuelle en grappes
entières



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.



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



Degrés alcool : 12.50%
A déguster 11°C-13°C



Potentiel de garde 3 ans



Fruité	■ ■ ■ ■
Structure	■ ■ ■ ■
Fraîcheur	■ ■ ■ ■
Boisé	■ ■ ■ ■