

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Vernay

Nicolas Boudeau

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Fruité gourmand

Un pur régal fruité qui vous inondera de joie et d'allégresse ! Un vrai jus de raisin d'une gourmandise absolue pour cette cuvée non sulfitée et non filtrée dont le croquant du fruit fraîchement acidulé et sans tanins vous laissera succomber au plaisir d'y revenir ! Appréciez dès maintenant et dans les 2 années à venir. Cuvée issue de vignes cépage gamay noir à jus blanc d'environ 40 ans d'âge moyen avec une densité de 10 000 pieds/ha sur sol granites carbonifères profonds - protection phytosanitaire raisonnée - pas d'insecticides - enherbement - palissage - vendanges manuelles à maturité optimale - Egrappage 40% - Délestage - Macération semi-carbonique avec contrôle des températures inférieures à 30°C pendant 6 jours - Pressurage pneumatique doux - Vinification sans soufre.

ACCORDS METS ET VINS

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

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

MARCHÉ(S)

Export

PRODUIT PAR

Nicolas Boudeau

