



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

Laurent Mouton

Vinification : titre de la page

Égrappage 100% – Cuvaison pré-fermentaire à froid.

Fermentation entre 10 et 15 jours avec contrôles automatiques des températures
– pigeages manuels journaliers.

Décuvage avec pressurage pneumatique.

Élevage 75 % fûts de chêne pendant 8 mois.

COULEUR / TYPE

Rouge

ACCORDS METS ET VINS

Charcuterie, tourtes, volailles et viandes grillées ou rôties (sauf gibiers), tous les fromages à pâtes molles.

POTENTIEL DE GARDE

Entre 2 et 4 ans dans de bonnes conditions

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Laurent Mouton

