



BEAUJOLAIS

EN ROUE LIBRE

CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc

ÂGE DE LA VIGNE : 40 ans.

SOL : Argilo-limoneux

CULTURE : Cahier des charges de l'Agriculture Biologique

VENDANGES : Exclusivement manuelles

VINIFICATION : Macération carbonique en grappes entières, fermentation alcoolique en levures indigènes

ÉLEVAGE : Sur lies fines en cuve béton pendant 8 mois

Vin non collé, non filtré, très légèrement sulfités.