



BEAUJOLAIS PETITS FRUITS ROUGES

Surface : 9 700 hectares

Age des vignes : 40 ans

Localité : en majorité au sud de Villefranche sur Saône

Appellation : Beaujolais

Nature du sol : argilo-calcaire émaillé de filons sablonneux parfois granitiques.

Orientation : sud-est/sud-ouest

Cépage : gamay noir à jus blanc

Vendanges : manuelles

Vinification : traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

Elevage : en cuve



Histoire

L'appellation Beaujolais est produite essentiellement dans la région sud de Villefranche sur Saône. Le vignoble s'étend sur 9 700 hectares. C'est l'appellation la plus importante du Beaujolais, représentant 50 % de la production.

L'unité beaujolaise est fondée sur les points communs à la production des 13 appellations : un cépage unique, la densité de plantation la plus élevée au monde (9 à 13 000 pieds à l'hectare), une taille sévère (12 bourgeons maximum) qui permet de limiter le rendement et une vinification particulière.



Terroir

Sol argileux et calcaire émaillé de filons sablonneux parfois granitiques.



Vin

- Robe : couleur rubis à reflets violets.

- Nez : franc très fruité, aux arômes de petits fruits rouges, notamment de fraise.

- Bouche : vin cordial et fruité. Le Beaujolais est souple et tendre. Il présente un bon équilibre sans agressivité.



Accord mets et vin

Le Beaujolais est un vin frais et cordial, à boire jeune pour profiter pleinement de sa forte intensité aromatique - âge idéal : 1 à 3 ans.

A servir légèrement frais, à une température de 11 à 13°C.