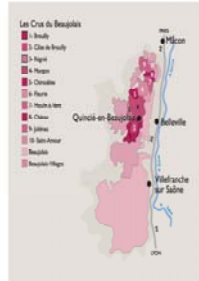




BEAUJOLAIS



BEAUJOLAIS-VILLAGES VIEILLES VIGNES

Age des vignes : 40 ans

Localité : Montmelas, Saint-Etienne la Varenne, Lantignié et Blacé.

Appellation : Beaujolais-Villages

Nature du sol : arènes granitiques émaillées de schiste

Orientation : sud-est/sud-ouest

Cépage : gamay noir à jus blanc

Vendanges : manuelles

Vinification : traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

Elevage : en cuve



Histoire

Le mot "Village" a été adopté pour remplacer la multiplicité des noms de communes qui pouvaient être ajoutés à l'appellation "Beaujolais" pour distinguer des productions considérées comme supérieures. Trente neuf communes ont droit à l'appellation beaujolais villages. Les vins se rapprochent des crus et en ont les contraintes culturelles (taille en gobelet, degré initial des moûts supérieur de 0,5° à ceux du beaujolais).



Terroir

Les parcelles sélectionnées sont situées à 300 mètres d'altitude sur les coteaux et les plateaux des communes de Montmelas, Saint-Etienne la Varenne, Lantignié et Blacé. Les vignes de plus de 40 ans et dont certaines ont plus de 80 ans contribuent à donner la richesse et la complexité des arômes.



Vin

- Robe : Couleur rubis intense.

- Nez : Fins arômes de fruits des bois.

- Bouche : Bel équilibre entre la matière et la richesse aromatique.



Accord mets et vin

A boire jeune pour profiter pleinement de sa forte intensité aromatique (âge idéal : 1 à 3 ans). Il s'accorde avec les mets les plus variés : le brochet à la crème, les terrines, le pavé de charolais mais aussi les fromages de chèvre.

A servir frais (12 à 14° C).