

DOMAINE Bertrand

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

BEAUJOLAIS- VILLAGES NOUVEAU « SUPER CANON »



AOP BEAUJOLAIS- VILLAGES NOUVEAU

LOCALISATION

1ha75 sur les lieux-dits « Chapoly » à Charentay

SOLS

Sols profonds d'argile et de limons

ÂGE MOYEN DES VIGNES

60 ans

CEPAGES

100 % Gamay noir à jus blanc

DENSITE DE PLANTATION

8 500 ceps à l'hectare

RENDEMENT MOYEN

20 hectolitres à l'hectare

EXPOSITION

Sud- Est

RECOLTE

- Vigne labourée, vendange manuelle avec tri successifs à la vigne et au chai.
 - Macération carbonique (grappe entière), vinification sans sulfite de 7 jours avec maîtrise des températures (15° - 28°).
 - Pressurage doux sur pressoir pneumatique.
-

DEGUSTATION

- Jeune, gourmand et frais. Du peps en pagaille, avec des notes d'agrumes et de bonbon anglais. Un « canon » souple et délicat, à boire sans retenue.
 - A consommer entre 12 à 14°C
-

ACCORD METS- VIN

Servez notre Beaujolais-Villages Nouveau à l'apéritif, sur charcuterie ou viandes rouges et blanches grillées.

MILLESIME DIPONIBLE

2020 (produit certifié en Agriculture Biologique FR- BIO-15)



375 rue des Combes - 69220 CHARENTAY - domainebertrand@outlook.fr
[HTTP://WWW.DOMAINEBERTRAND.fr](http://WWW.DOMAINEBERTRAND.fr)

