

DOMAINE Bertrand

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

Beaujolais- Villages NOUVEAU SUPER CANON



AOP BEAUJOLAIS- VILLAGES NOUVEAU

LOCALISATION

0ha80 sur les lieux-dits « La Verpillière » & « 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

40 hectolitres à l'hectare

EXPOSITION

Nord

RECOLTE

- Vigne labourée, vendange manuelle, tri sur table vibrante au chai.
- Macération carbonique (grappe entière), vinification sans sulfite de 7 jours avec maîtrise des températures (15° - 25°).
- Pressurage doux sur pressoir pneumatique.

DEGUSTATION

- Robe rouge framboisine au nez de fraise écrasée et de fruits rouge. Vin gourmand et croquant avec une belle fluidité en bouche. Un vin de plaisir pour tous les jours.
- A consommer entre 13 à 14°C

ACCORD METS- VIN

Ce vin de fête est à servir chambré à l'apéritif, sur charcuterie et / ou fromages.

MILLESIME DIPONIBLE

2023 (produit certifié en Agriculture Biologique FR- BIO-15)



La Verpillière - 69220 CHARENTAY - domainebertrand@outlook.fr
[HTTP://WWW.DOMAINEBERTRAND.fr](http://WWW.DOMAINEBERTRAND.fr)

