



Caractéristiques

Cépage : Gamay Noir à Jus blanc

Couleur : rouge

Terroirs : Granit Rose

Age Moyen des vignes : 35 ans

Exposition : 100 % Sud,

Récolte : manuelle en légère surmaturité

Rendement : 20 hl/ha

Egrappage : 50 %

Macération : de 8 à 10 jours

Filtration : la plus douce possible

A retenir

Le choix de la date de récolte et un tri sévère de la vendange sont 2 éléments clefs pour obtenir des vins de grande qualité.

Cette année la récolte est très faible, tous nos meilleurs terroirs participent à l'équilibre de ce vin

Nous égrapons 50 % de la récolte pour éviter l'apparition de tanins agressifs. L'autre partie de la récolte est vinifiée en macération

carbonique sans soufre. Nos vins sont donc plus charnus et plus ronds.

Nous cherchons la complexité des arômes et l'équilibre en bouche.

Nous prenons soins nous même de nos vins de la vinification à la mise en bouteilles sans prestataire extérieur.

Dégustation

La robe est rubis foncé avec des reflets violacés. Cette cuvée développe d'intenses parfums de cerise et violette ; En bouche, ce vin dégage une impression de puissance liée à une bonne structure tannique. La finesse des arômes le bon équilibre et la rondeur engendre une finale soyeuse et gouleyante.

Nous nous efforçons de produire un vin nouveau riche et structuré.

Notre Beaujolais villages Nouveau est un vin de fête pouvant être bu à toute heure du jour ou de la nuit. Excellent vin d'apéritif, notre Beaujolais Villages Le Perréon Nouveau accompagnera avec bonheur charcuteries, grillades, fromages légers, ...

Pour apprécier toute la complexité de ce vin déguster de 16 à 18 °C

Conditionnement

- Bouteille Bourguignonne t 75 cl

- Bouchon de qualité supérieure 45 mm

- capsule de surbouchage 55 mm

- contre-étiquette avec toutes les informations légales

- bouteilles conditionnées en cartons de 6 ou 12

Revue de Presse Beaujolais Villages Nouveau

Wine Spectator : 1er à la dégustation des vins Nouveau

Novembre 2016, 2009, 2005, 2003, 2002