

DOMAINE Bertrand

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

Beaujolais- Villages SUPER CANON



AOP BEAUJOLAIS- VILLAGES

LOCALISATION

1ha75 sur les lieux-dits « Chapoly » et « Chêne » 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

Sud- Est

RECOLTE

- Vigne labourée, vendange manuelle avec tri successifs à la vigne et au chai.
- Macération carbonique (grappe entière), vinification en levures indigènes et sans sulfite de 7-10 jours avec maîtrise des températures (15°- 28°).
- Pressurage doux sur pressoir pneumatique.

ELEVAGE

En cuve béton pendant 6 mois - mise en bouteille au domaine

DEGUSTATION

- Robe rouge soutenue au nez de fraise écrasée et de fruits rouge. Vin friand et croquant avec une belle présence des tannins en bouche. Un vin de plaisir pour tous les jours.
- A consommer entre 13 à 14°C
- Garde: 2-4 ans

ACCORD METS- VIN

Servez notre Beaujolais-Villages chambré de l'apéritif jusqu'au bœuf bourguignon.

MILLESIME DIPONIBLE

2018

Jeune et « gourmand », découvrez également notre Beaujolais- Villages en version « Nouveau » dès le 3ième jeudi de novembre.



La Verpillière - 69220 CHARENTAY - info@domainebertrand.fr
<https://www.domainebertrand.fr>

