

CUVEE LA TENTATION BEAUJOLAIS

Respectueux de l'environnement et soucieux de la qualité de nos vins, nous n'utilisons ni engrais chimiques, ni désherbants, mais préférons labourer nos vignes afin de garder des sols vivants, de même pour la protection du vignoble nous préférons utiliser des traitements biologiques, afin de préserver les levures indigènes vivant sur la grappe.

Du raisin, encore du raisin, toujours du raisin aucun ajout (levure, chaptalisation, soufre) du début des macérations à la mise en bouteille.

Vinification carbonique, grappes entières pour conserver le fruit.

Macération de 10 à 12 jours.

Issue de vignes de 15 à 35 ans sélectionnées sur Violla le porte greffe originel du Beaujolais.

Cette cuvée compliquer à élaborer se veut un vin facile, un vin de soif.

Conserver en dessous de 14°

CERTIFICATION BIO