

## BEAUJOLAIS VILLAGES : vieilles vignes

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.

Ce vin provient de deux types de cuvées différentes, provenant elles-mêmes de plusieurs parcelles choisies en fonction de leur typicité.

Des vignes de 50 à 80 ans vinifiées dans deux cuves, une macération carbonique pour le côté fruit, fraîcheur, l'âge des vignes donne la puissance.

L'ensemble donne à ce vin une impression de force et de souplesse.

Issu de vignes à forte densité de plantation 11000 pieds hectares sur un sol sableux et granitique à mi-coteau favorisant une maturation rapide, certainement le secteur le plus précoce du Beaujolais.

La vinification en grappe entière prend tout son sens, récolte manuelle afin de respecter à tout moment l'intégrité de la grappe. Aucun apport de soufre à la vinification et départ naturel des fermentations grâce aux levures indigènes.

Macération de 10 à 20 jours suivant les cuvées.

La conservation du vin débarrassé des grosses bourbes mais sur lie fine se fait en cuve durant 6 à 7 mois avant une mise en bouteilles ou la date ne varie guère qu'en fonction de la lune.

Cette cuvée exprime le fruit et la complexité du petit coin de cette terre sur laquelle elle a poussé.

A boire dans les 3 ans à 15°