

BEAUJOLAIS VILLAGES « Le Rang du Merle »

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 Beaujolais Villages est issu d'une maturation poussée à l'extrême, les raisins sont cueillis 3 à 5 semaines après la date logique des vendanges, de très vieilles vignes 70 à 90 ans, les grappes sont ramassées et triées à la main.

La vinification souffre d'aucun ajout de levure, de chaptalisation.

Une macération semi-carbonique de 3 semaines en grappe entières suit la cueillette à basse température pour garder intact les arômes naturels de ces raisins confits.

Après le pressurage, les jus sont mis en tonneaux

La mise en bouteille est faite 9 mois après.

Issu de tout petit rendement, ce vin est vin atypique et rare conçu au départ par esprit de curiosité, il se révèle plein de fruit et d'une très longue persistance en bouche, servez-le carafé.

Température idéale 17 ° - ouvrir 2 h avant

CERTIFICATION BIO