

# Beaujolais-Villages



**Région :** Beaujolais

**Millésime :** 2023

**Appellation :**  
Beaujolais-Villages

**Cépage :** Gamay

**Degré d'alcool :** 13,5°

## **Vinification :**

Vendange à la main. Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve béton, extraction par remontage et pigeage. Macération de 9 à 12 jours à température moyenne de 23°.

## **Elevage :**

100% en cuve

## **Commentaire de dégustation :**

Issu de sols argilo-granitiques, ce beaujolais-villages s'exprime par un nez de fruits rouges avec une pointe de griotte, une bouche croquante et gourmande avec une finale toute en rondeur et en fraîcheur.

## **Potentiel de garde :**

3 - 5 ans

## **Température de service :**

13 - 16°C

## **Suggestions accords mets et vin :**

À déguster avec de la charcuterie, tapas mais aussi avec de la volaille ou de la viande rouge.