

# BEAUJOLAIS-VILLAGES

## 2020

C'est un vin harmonieux avec un nez typé sur la vendange entière. Il offre des arômes expressifs de fruits rouges avec des notes épicées et poivrées. La bouche est légère, bien équilibrée et soyeuse. Sa fraîcheur et sa gourmandise en font un vin facile à déguster en toutes circonstances.

**Type :** Gamay

**Taille de la vigne :** En gobelet, selon la tradition beaujolaise.

**Âge moyen de la vigne :** 36 ans

**Vinification :** Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

80% grappes entières

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 2 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

**Élevage :** 10 mois en cuve inox

**Millésime :** 2020

**Mise en bouteille :** au domaine

**Garde :** Courte à moyenne



### Parcelle

**Les Sables commune de Villié-Morgon et Le Bourg commune de Lantignié**

**Superficie :** 42a

**Type de sol:** Piémont et alluvions anciennes

**Altitude :** 290 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

