

VIGNOBLE



PERRAS



## FICHE TECHNIQUE BEAUJOLAIS ROUGE "LES GUÉRINS"



**Cépages** : 100% Gamay.

**Terroir** : Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire sur les vignes se situant autour du domaine. Celles-ci sont conduites en taille courte (gobelet, cordon) sur des terrains argilo-calcaire caillouteux. Une rendement maîtrisé et les différents travaux du printemps (ébourgeonnage, effeuillage...) nous permettent d'obtenir une vendange avec une très belle maturité.



**Vinification** : Vinification égrappée avec une macération de 10-12 jours afin de garder un bon équilibre entre le fruit et la structure. La macération s'effectue majoritairement à froid et en douceur. L'élevage est ensuite réalisé en cuve inox jusqu'au printemps suivant.



**Notes dégustation** : Robe brillante, rouge cerise avec des reflets violacés. Nez intense avec des arômes de fruits rouges bien mûrs, et d'épices. Bouche complexe aux arômes évolués. Bonne persistance.

**Garde** : A déguster dans les 4 à 5 ans.



**Accord** : Accompagne agréablement Diverses Charcuteries, Andouillette, Grillades, Petit salé aux lentilles, fromage frais

**Conditionnement** : en Bouteille de 75 cl.

Servir entre 14 et 16 °C.