BEAUJOLAIS-ÉMERINGES ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Production

Lieu-dit : Rougelons
Cépage : Gamay noir à jus blanc
Âge moyen des vignes : 60 ans
Superficie : 2 ha
Sols : Roches siliceuses
Rendement : 55 hl/ha

Vendanges

- Récolte manuelle, grappes entières
- Table de tri

Vinification

- Macération semi-carbonique de 7 jours
- Refroidissement après pressurage et fin de fermentation alcoolique à 16°C
- Fermentation malolactique effectuées à 100 % à la suite de la fermentation alcoolique

Élevage

- Elevage en cuve inox
- Stabilisation lente par le froid naturel de l'hiver
- Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation

Robe : Rouge rubis brillant aux reflets violacés
Nez : Cerise, fruits noirs
Bouche : Une bouche fraîche et gourmande, portée par des tanins fins et soyeux
Un vin fruité et élégant

Service

Accords mets et vins : Charcuteries, volailles, viandes rouges, cuisine traditionnelle et fromages doux
Température de service : 15°-17°
Garde : 3 à 5 ans

DOMAINE BERGERON
Domaine Bergeron · 394 Montée des Rougelons · 69840 ÉMERINGES · France
Téléphone : 06 33 06 96 93 / 06 87 54 84 46 · E-mail : contact@domaine-bergeron.fr
www.domaine-bergeron.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.