



Cuvée Jean

Beaujolais Rouge A.O.P.

Vin souple et soyeux avec une belle persistance aromatique.



Cépage : 100 % Gamay noir

Terroir : Les vignes se situent à une altitude entre 300 et 500 mètres avec une pente faible à moyenne selon les parcelles. Le sol est constitué de sables granitiques peu profonds, se réchauffant vite au printemps.



Vigne : Son âge moyen est de 35 ans. L'écartement entre les rangs est de 2 mètres. Ce qui permet d'enherber pour favoriser la vie microbienne du sol et limiter l'érosion (environ 60 % de la surface enherbée).

La taille est en guyot simple.

La vigne est travaillée selon la charte Terra Vitis.



Vinification : La récolte est manuelle et l'encuvage se fait par gravité, respectant ainsi l'intégrité de la vendange.

Après un chauffage de la vendange à environ 40°C, la fermentation se poursuit avec une température d'environ 28 °C.

La macération dure 14 jours et les délestages quotidiens favorisent l'extraction de la couleur et des tanins.

L'élevage est réalisé en fûts durant 10 mois.



Production : 1 400 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75 cl.



Dégustation :

- Robe couleur cerise, brillante

- Nez frais et net, aux arômes de cerise et de fleurs telles la violette et la pivoine. Il se termine sur de jolies notes de fruits frais

-Vin gouleyant, ample et frais. Les arômes fruités du gamay sont bien présents.



Accords mets et vins :

Il accompagne de nombreux repas, de l'apéro dinatoire au aux barbecues, ainsi que des repas plus « formels » sur des viandes rouges et des fromages au lait cru.



Servir entre 12 et 14°C.

Conservation : 5 ans



Domaine Guillaume BLANCHET

2059 route des Bourrons – 69820 – VAUXRENARD – FRANCE- Tél : +33 (0)6 49 98 04 41 – Fax : +33 (0)9 57 58 16 08

guillaume@domaineblanchet.fr – www.domaineblanchet.fr- www.terravitis.com