



999 M

VIN DE VRANCE



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc. Âge des vignes : 55 et 65 ans.

SURFACE : 1,10 hectare.

SOL : Parcelle située sur Saint-Amour Bellevue « Côte de Besset » sur les hauteurs de Saint-Amour uniquement sur pierres bleues. Micaschistes et ébouillis de grès. Ce terroir confère au vin un côté charpenté et épicé.

CULTURE : Parcelle dans sa deuxième année de conversion en agriculture biologique. Taille gobelet. Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé.

VENDANGES : Achetées en raisins sur pied. Vendangées par notre équipe, exclusivement manuellement avec un tri rigoureux à la parcelle en bennes de 300 kg.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid sans pompage. Sans soufre ni levurage de **17 jours**.

ÉLEVAGE : Effectué dans le Beaujolais Vert, en dehors de l'aire d'appellation d'élevage des vins du Beaujolais à 999m de la limite ! Dans une cave enterrée et fraîche. 100 % en pièces de 225 litres pendant 8 mois. **Ancien fût de Pinot noir** de minimum 4 vins. Soutirage puis **mise en Magnum uniquement (numéroté)** à la propriété sans filtration ni soufre.

DÉGUSTATION : La structure tannique de départ laisse place à une complexité tout en rondeur. Peut se conserver 5 à 8 ans. Cachetées à la cire.