



OH!

BEAUJOLAIS SUPÉRIEUR



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc.
Moyenne d'âge des vignes : entre 40 et 80 ans.

SURFACE : 1.69 hectare.
Dont 1ha à Corcelles Densité : 11 000pieds/ha.
Et 0.69 ha à Lancié Densité : 10 000pieds/ha.

SOL : Composé d'arène granitique constituée principalement de sable. Sous-sol argileux.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique sur Corcelles et en C2 sur Lancié.
Taille gobelet selon le calendrier lunaire pour régénérer les bois. Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé.

VENDANGES : Exclusivement manuelles dans de petites bennes de 300 kg avec un tri rigoureux à la parcelle.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid (environ 10-12°C à l'encuvage) durant 15 jours en évitant toutes manipulations.
Sans soufre ni levurage.

ÉLEVAGE : 100 % en cuve durant 7 mois.
Soutirage et mise en bouteille sans filtration et selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : C'est plus qu'un beaujolais.
Vin racé avec du caractère tout en restant digeste.
Peut se conserver 2 à 5 ans.