



P'TIT BOUCHON

BEAUJOLAIS PRIMEUR



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc. Moyenne d'âge des vignes : 50 ans en monoparcelle.

SURFACE : 0.69 hectare à Lancié.
Densité 10 000 pieds/ha.

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

CULTURE : Vignes en conversion vers l'agriculture biologique située à Lancié depuis 2019. **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 10 jours en évitant toutes manipulations.
Sans soufre ni levurage.

ÉLEVAGE : 100 % en fût pendant 1 mois. Soutirage et mise en bouteille (numérotée), sans filtration et selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : De l'eau fruitée. À consommer à toute heure pour un rafraîchissement gourmand. Peut se conserver 2 à 5 ans. Cachetées à la cire.