



LANTIGNIÉ

BEAUJOLAIS -VILLAGE



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc.
Moyenne d'âge des vignes : 15 ans

SURFACE : 1 hectares Parcelle située au lieu-dit « Bastys »;

SOL : Composé d'arène granitique profond.
A 500 m d'altitude.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique. Taille cordon a 6200 pieds/ha
Alternance de labour des sols et enherbement naturel permanent à l'inter-rang.

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

VINIFICATION : Macération carbonique strict (sans jus) pendant 20 jours.
Sans soufre ni levurage.

ÉLEVAGE : 80 % en fût de 225 litres et 20% en cuve durant 8 mois. Soutirage et mise en bouteille, sans filtration et selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : Vins frais avec peu de couleur, mais avec une grande tension et un côté vineux. Un vrai caractère de LANTIGNIÉ.
Peut se conserver 2 à 3 ans.
Cachetées à la cire.