



## 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.