



## 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.