



OH ! LA LA

BEAUJOLAIS SUPÉRIEUR ROSÉ



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

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. 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 : Presse direct avec 22 jours de fermentation. Fin de fermentation en fût de 225 litres. Sans soufre ni levurage.

ÉLEVAGE : 70 % en fût de 225 litres et 30% en cuve durant 7 mois. Soutirage et mise en bouteille, sans filtration et selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : Rosé de table. Vineux avec de la longueur avec des notes florale.
Peut se conserver 2 à 3 ans.
Cachetées à la cire.