

# Domaine Bérroujon

## A.O.C. Beaujolais Villages Fût de Chêne 2022

---

Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins de France - Mâcon

Vin élevé 9 mois en fût de chêne. Il peut se conserver plusieurs années.

Vigne :	Commune de Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais.
Nature du sol :	Sol argilo-sableux.
Exposition :	Sud-ouest.
Cépage :	Gamay noir à jus blanc.
Age :	40 ans de moyenne d'âge.
Conduite de la Vigne :	Taille gobelet.
Récolte :	100% manuelle.
Vinification :	Macération semi-carbonique 10 jours, avec un maîtrise des températures à 20° pour garder le fruit et la rondeur.
Mets et Vins :	Gibier, dessert chocolaté... Servir à une température de 16°.

**Bonne Dégustation**

*Domaine David Bérroujon*  
88 route du Tang  
69460 SALLES ARBUISSONNAS EN BEAUJOLAIS  
Portable : 06.86.76.04.96  
Mail : [domaine.beroujon@orange.fr](mailto:domaine.beroujon@orange.fr)  
Site internet : [www.domaineberoujon.com](http://www.domaineberoujon.com)

