



# BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE

## AOP 2024

Médaille d'Argent au Concours du Général International Agricole 2025

Vin d'un rouge sombre et libérant d'agréables parfums de fruits rouges, il restera aromatique en bouche. Il se garde durant 4 à 6 ans.

|                        |                                                                                                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 de 10 jours, avec une maîtrise des températures à 20° pour garder le fruit et la rondeur |
| Mets et Vins :         | Viandes blanches ou grillées, charcuterie, fromage...<br>Servir à une température de 16°                            |

**Bonne Dégustation**

**Domaine David BÉROUJON**

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)