



BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE

FÛT DE CHÊNE 2022

Médaille d'Argent 2023 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 BÉROUJON

88 route du Tang

69460 SALLES-ARBUISSONNAS- EN-BEAUJOLAIS

Portable : 06.86.76.04.96

Mail : domaine.beroujon@orange.fr