

BEAUJOLAIS VILLAGES

NOUVEAU

COEUR NATURE

2025

Le vin nouveau est le premier vin mis en vente après les vendanges. Elle ne peut intervenir qu'après le 3ème jeudi de novembre. C'est pour cette raison que les Beaujolais Nouveaux arrivent chaque année à cette date !

Nouveauté depuis le millésime 2022, ce Beaujolais Villages Nouveau "Coeur Nature" sans sulfites ajoutés laisse exprimer le vin par lui-même. Avis donc à tous les amateurs de vins sur le fruit !

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sables limoneux et granitiques

CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc

VINIFICATION : Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières et vendanges égrappées – macération carbonique : +/- 5-6 jours – contrôle des températures à 27/28°. Élevage en cuve béton- Mise en bouteille en octobre.

DEGUSTATION

Sans aucun ajout de sulfites, ce vin authentique et gouleyant révèle de délicieux arômes de fruits compotés. Une pure friandise !

ROBE : Rouge cerise aux reflets violines.

NEZ : Bouquet expressif et généreux sur des senteurs fruitées et florales.

BOUCHE : Ronde, fruitée et souple prolongée par une finale fraîche.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritif, charcuteries, viandes grillées et en sauce.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 13°-15°

GARDE : 1 à 2 ans

