

Domaine du Château de Grand Pré

FICHE TECHNIQUE

-Appellation d'origine contrôlée : **BEAUJOLAIS**

-Surface récoltée : 1.14 Ha

-Rendement moyen : 45 Hl / ha

-Age moyen du vignoble : 80 ans.

-Terroir : Sol constitué de sable et de limon.

-Cépage : Gamay noir à jus blanc.

-Culture et vinification : Sol labouré.
Récolte exclusivement manuelle avec tris successifs à la vigne et au cuvier.
Macération 10 à 15 jours.
Maîtrise des températures.
Elevé 10 mois en cuves ciments sur lies fines.

-caractéristiques : Vin harmonieux et fruité où dominant des arômes de fruits rouges (groseille, cassis, fraise).
Il accompagnera aisément vos entrées, viandes blanches et fromages moyennement forts.
Garde : 2 ans.
Servir frais 11 à 12°.

-Mise en bouteilles : réalisé en totalité et exclusivement dans les caves du Domaine.

-Gencod : 0.75cl
6 x 0.75cl

-Cartons de 6 à rabats, bouteilles couchées.

-Palettisation : 8 rangs de 13 cartons.

