

SAS **Karim VIONNET**  
988 route de Morgon  
69910 VILLIÉ-MORGON



Tél. : 06 09 62 51 44  
Mail : kvionnet@free.fr  
SIRET : 841 252 133 00019  
TVA : FR 32 841252133

**BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE « DU BEUR DANS LES PINARDS »**



Je soussigné Karim Vionnet que ce vin a été élaboré à 100% avec du raisin issu du cépage Gamay.

### **Informations Générales :**

#### Vignes :

- Types d'agriculture pratiquée : Bio sans Label
- Ages des Vignes et type de taille : 56 ans, 160m d'altitude exposition sud/sud-est/ Taille Gobelet
- Types de Sols : En surface des Galets, sable et limon en profondeur

#### Vin :

- Types de Levures : Levures Indigènes.
- Elevage : 4 à 6 mois en cuve taule émaillée.

### **Processus :**

- Les vendanges se font à la main et vinifié en grappe entière.
- La macération se fait à basse température dans les cuves taule émaillée pendant une durée de 12 jours.
- Le pressurage se fait après ces 14 jours de macération
- La fermentation alcoolique se termine dans une cuve taule émaillée pendant 14 à 16 jours équipé aussi de froid afin de maîtriser la fin de fermentation
- Le soutirage des vins se fait à l'abri de l'air afin de ne pas oxyder le vin.
- Le dégazage des vins se fait avec de l'argon pour éviter un assèchement
- Une légère filtration à lieu sur les fonds de cuves
- Nous utilisons seulement 1g/HL de SO2 lors de la mise en bouteille.

**Conclusion :** Ce vin à été élaboré sans aucun intrant ni levure chimique ni SO2, mais du SO2 peut se faire naturellement pendant la fermentation.