

SAS Noémie et 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



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

Informations Générales :

Vignes :

- Type d'agriculture pratiquée : Bio sans label
- Age des vignes et type de taille : 47 ans, 180m d'altitude, exposition sud/sud-est/ Taille Gobelet
- Type de sol : Sable Granitique

Vin :

- Types de levures : Levures Indigènes
- Elevage : 6 mois en cuve taule émaillée + inox

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 + inox pendant une durée de 11 jours.
- Le pressurage se fait après ces 11 jours de macération
- La fermentation alcoolique se termine dans une cuve taule émaillée +inox pendant 14 jours équipé aussi de froid afin de maîtriser la fin de fermentation
- Le soutirage des vins se fait à l'abris de l'air afin de ne pas oxyder le vin.
- Le dégazage du vin 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 a été élaboré sans aucun intrant ni levure chimique ni SO2, mais du SO2 peut se faire naturellement pendant la fermentation.