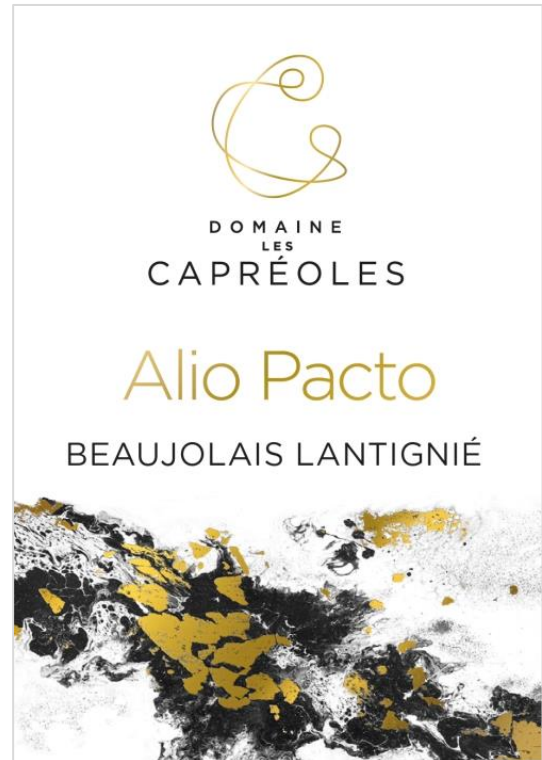




DOMAINE
LES
CAPRÉOLES

ALIO PACTO

Millésime :	2018
Appellation :	Beaujolais Lantignié
Couleur :	Rouge
Degré :	13.5 %
Cépage :	Gamay
Age moyen des vignes :	70 ans
Densité pieds/ha :	10 000
Nature du sol :	Arènes granitiques (Saprolite)
Rendements (hl/ha) :	25
Mode de vendange :	Manuel
Certification :	Vin certifié Bio



FR-BIO-01
Agriculture France

Spécificités de la vinification et de l'élevage :

Macération grappes entières pendant deux semaines. Elevage en vieux fûts de chêne pendant 18 mois. Levures indigènes et pas de soufre pendant la fermentation.

Quelques mots de plus...

Les raisins viennent d'une vieille parcelle de vigne en pente exposée sud-ouest, située sur une veine de microgranite de Lantignié. Cette parcelle a été récoltée pour la première fois en 2018 après plusieurs années ravagées par la grêle. Sur cette parcelle, presque tout est fait à la main. Seuls les meilleurs millésimes seront embouteillés.

Le vin est puissant avec beaucoup de fruits riches et des tanins très soyeux. Il vous fera découvrir un autre visage du Beaujolais Cru, cultivé d'une autre manière (*alio pacto*, en latin), pour un autre plaisir!

Température de service recommandée : 16°C