



FRÉDÉRIC BERNE



Beaujolais Lantignié

Granit Rose 2022

Cette cuvée est un assemblage de nos parcelles sur les sols de Granit Rose de la commune de Lantignié. Ces sols sableux apportent au vin de la finesse, de la tension et une aromatique florale et sur le fruit rouge.



Cépage : Gamay noir à petit grains

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 13%

Rendement : 30 hl/ha

Sol : Granit rose

Exposition : Sud

Altitude : 370 m

Vinification : Vendanges manuelles avec tri, levures indigènes, 10 jours de macération semi carbonique en grappes entières.

Elevage : 6 mois en cuve béton brute

Potentiel de garde : 3 à 5 ans