



FRÉDÉRIC BERNE



Beaujolais Lantignié

Harmonie 2022

Il s'agit d'un assemblage à part égale des cœurs de presse des cuvées Granit Rose et Pierre Bleue. Nous sélectionnons la meilleure partie du pressurage de ces deux cuvées que nous assemblons puis élevons en fût de chêne, en quantité limitée. C'est la grande cuvée du domaine, qui allie une superbe concentration avec beaucoup de finesse, de longueur et de profondeur.



Cépage : Gamay noir à petit grains

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 14%

Rendement : 30 hl/ha

Sol : Granit Rose / Pierre Bleue

Exposition : Sud-Est

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

Elevage : 12 mois de fûts de chêne

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.