



FRÉDÉRIC BERNE



Beaujolais Lantignié

Les Bruyères 2022

Il s'agit d'une cuvée parcellaire des "Bruyères" sur la commune de Lantignié. Les vignes sont plantées sur un coteau de Pierres bleues particulièrement argileux donnant des vins corpulents, ronds avec des tannins bien présents. L'aromatique est sur le fruit noir profond, avec des notes de réglisse et de poivre.



Cépage : Gamay noir à petit grains

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 13.5%

Rendement : 30 hl/ha

Sol : Pierre Bleue

Exposition : Sud

Altitude : 370 m

Vinification : Vendanges manuelles avec tri, levures indigènes, 15 jours de macération semi carbonique en grappes entières.

Elevage : 6 mois de fûts de chêne

Potentiel de garde : 5 à 10 ans