



FRÉDÉRIC BERNE



Beaujolais Lantignié

Les Vergers 2022

Il s'agit d'une cuvée parcellaire des "Vergers" sur la commune de Lantignié, qui est la première parcelle cultivée sur le domaine à sa création. Les vignes sont plantées sur un coteau de Pierres bleues profondes avec une belle exposition Sud-est. Les vins y sont pleins, expressifs, avec du corps et des tannins soyeux le tout porté par une aromatique complexe de fruits noirs et réglisse.



Cépage : Gamay noir à petit grains

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 12.5%

Rendement : 30 hl/ha

Sol : Pierre Bleue

Exposition : Sud-Est

Altitude : 350 m

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

Elevage : 12 mois de fûts de chêne

Potentiel de garde : 5 à 10 ans