



FRÉDÉRIC BERNE



Beaujolais Lantignié

Pierre Bleue 2022

Cette cuvée est un assemblage de nos parcelles sur les sols de Pierre Bleue de la commune de Lantignié. Ces sols argileux apportent au vin de la structure, avec des tanins souples et une aromatique intense de fruits noirs et d'épices.



Cépage : Gamay noir à petit grains

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 13%

Rendement : 30 hl/ha

Sol : Pierre bleue

Exposition : Sud

Altitude : 320 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