



FRÉDÉRIC BERNE



Beaujolais Villages

L'Optimiste 2023

L'Optimiste est une cuvée issue de plusieurs parcelles de vignes du domaine. Ce vin est issu d'un assemblage de jus issus de macération carbonique et semi-carbonique, afin de lui apporter du fruit, de la fraîcheur et du corps. C'est un vin aérien, souple qui saura accompagner vos apéritifs comme vos repas.

Cépage : Gamay noir à petit grains

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 12.5%

Rendement : 40 hl/ha

Sol : Granit rose

Exposition : Sud

Altitude : 370 m

Vinification : Vendanges manuelles avec tri, levures indigènes, 5 jours de macération carboniques et semi carbonique en grappes entières.

Elevage : 1 mois en cuve béton brute

Potentiel de garde : 1 à 2 ans

PHOTO A VENIR