



FRÉDÉRIC BERNE



# Beaujolais Lantignié

## Harmonie 2023

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.