

# Beaujolais Villages

## L'Optimiste 2024

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 de la rondeur.



**Cépage** : Gamay noir à petit grains

**Couleur** : Rouge

**Degré alcoolique** : 12.5%

**Rendement** : 40 hl/ha

**Sol** : Granit rose / Pierre Bleue

**Exposition** : Sud

**Altitude** : 380 m

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

**Elevage** : cuve béton

**Potentiel de garde** : 2 à 3 ans