FRÉDÉRIC BERNE
ANTOINE DUPLAN, CÉDRIC ET FRÉDÉRIC BERNE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Beaujolais Lantignié

Aux Vergers 2024

Il s'agit d'une cuvée parcellaire "Aux 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%

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