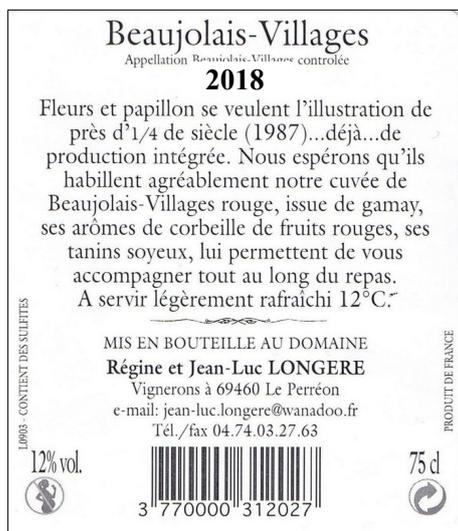
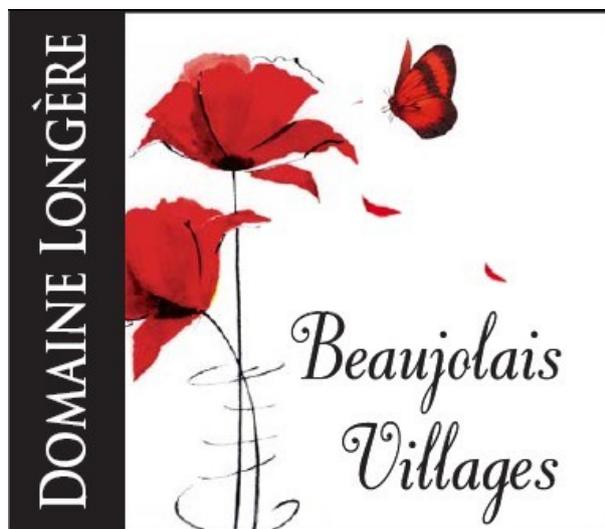


BEAUJOLAIS - VILLAGES ROUGE 2018

Domaine Longère



Cépage : Gamay Noir

Sol : Granitique

Exposition : Sud/Est

Conduite en production raisonnée depuis 1987

Vinification :

- Récolte manuelle
- Tri si nécessaire
- Respect maximum de l'intégrité des grappes (baies intactes)
- Cuves thermo-régulées
- 10 jours de macération
- Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :

Nous avons souhaité élaborer au travers de cette cuvée un Beaujolais-Villages classique, à savoir à obtenir l'équilibre fruits / tanins.

Le rubis écarlate laisse préjuger d'un vin au caractère fruité domine.

Confirmation avec le nez au registre de corbeille de fruits frais.

La bouche tendre et au final délicatement épicé signe un vin gourmand.

Pensez à un poisson (idéalement rouget ou lotte), tout types de cuisine délicatement épicée.

Peut-être conservé 2 à 3 ans. Température de service 12°.

Régine et Jean-Luc LONGÈRE
Vignerons
69460 Le Perréon – France
Tel/Fax : 04.74.03.27.63.
Portable : 06.70.93.15.46.
E-mail : jean-luc.longere@wanadoo.fr