



Cuvée Granite

Beaujolais Rouge A.O.P.

Vin souple et soyeux avec une belle persistance aromatique.



Cépage : 100 % Gamay noir

Terroir : Les vignes se situent à une altitude entre 300 et 500 mètres avec une pente faible à moyenne selon les parcelles. Le sol est constitué de sables granitiques peu profonds, se réchauffant vite au printemps.



Vigne : Son âge moyen est de 35 ans. L'écartement entre les rangs est de 2 mètres. Ce qui permet d'enherber pour favoriser la vie microbienne du sol et limiter l'érosion (environ 60 % de la surface enherbée).

La taille est en guyot simple.

La vigne est travaillée selon la charte Terra Vitis.



Vinification : La vendange est chauffée à environ 50 °C puis la fermentation se déroule entre 20 et 25 °C. La macération courte (5 jours) permet d'obtenir un vin très soyeux. Après fermentation malo-lactique (FML) l'élevage en cuve dure 4 mois.



Production annuelle : 10 000 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75 cl.



Dégustation :

- Robe de couleur rubis avec des reflets violets.

- Nez puissant avec des arômes de fruits rouges (fraise, framboise) et des notes florales (pivoine).

- Vin bien équilibré, rond, aux tanins soyeux. On retrouve des arômes de fruits rouges et fruits des bois avec une belle persistance aromatique.



Accords mets et vins : Il accompagne les repas simples (salades, barbecue) mais aussi les viandes rouges légères et les viandes blanches. Idée originale : poissons de mer rôtis (Bar, Lieu noir, Rouget).



Servir entre 12 et 14°C.

Conservation : 3 ans



Domaine Guillaume BLANCHET

2059 route des Bourrons – 69820 – VAUXRENARD – FRANCE- Tél : +33 (0)6 49 98 04 41 – Fax : +33 (0)9 57 58 16 08

guillaume@domaineblanchet.fr – www.domaineblanchet.fr- www.terravitis.com