

Domaine du Mont Verrier

BEAUJOLAIS-VILLAGES 2017

MONT VERRIER



Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Beaujolais 2019, ce Beaujolais-Villages est généreux et élégant. Sa robe est d'un beau rouge soutenu, marquée par une belle structure. Le nez présente des notes de fruits rouges et d'épices. L'attaque de bouche est dominée par des arômes de fruits mûrs, avec une rondeur et une élégance qui font de lui un grand Beaujolais-Villages.

Appellation :	BEAUJOLAIS-VILLAGES.
Surface :	5,4 hectares.
Production :	36 000 bouteilles.
Sol :	Terrains argilo-calcaires et schisteux.
Encépagement :	Gamay noir à jus blanc.
Densité de plantation :	Entre 5000 et 8000 pieds/hectare.
Age moyen de la vigne :	48-49 ans.
Rendement :	50hl/hectare.
Situation :	Saint-Julien.
Exposition :	Est et Sud-Est.
Taille :	Courte, cordons et gobelet.
Mode de culture :	Lutte raisonnée.
Vendanges :	Vendanges manuelles.
Cuves :	Cuves ciments et inox de 80HL afin d'affiner la sélection parcellaire et valoriser chaque lot.
Macération :	8 à 12 jours selon les lots. Vinification 1/3 en grappes entière, 2/3 en égrappage
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux soutirages.
Elevage :	7 mois en cuves ciment et inox
Embouteillage :	A la propriété
Garde et service :	Entre 3 et 5 ans. Servir entre 13° et 15°
Accord Mets/Vins :	Servir sur des plats épicés ou légèrement relevés Tagine de poulet, andouillette Beaujolaise, Matelotes d'anguilles du Rhône, rigotte du Forez.

Adresse : EARL Domaine du Mont Verrier - 434 route de plantigny 69640 Saint Julien

Bureaux : (+33) 474 674 284 - Mobile : (+33) 648 168 532

Site Internet : www.domainemontverrier.com E-mail : contact@domainemontverrier.com