



Beaujolais-villages rouge



Domaine : Clos du Fief



Potentiel de garde : 3 ans



Appellation : Beaujolais-villages rouge



Degrés d'alcool : 13%



Accord mets et vins : charcuterie, poisson, fromage



Cépage / assemblage : Gamay



Terroirs : vignes en coteaux avec un sol sableux sur roche volcanique siliceux



Robe : rouge brillant



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : Fruits noir, pruneau



Vinification : levures indigènes, 100% égrappé, macération longue de 18 jours en cuve bois et élevage en fût pendant 18 mois



Caractère : convivial, minéral et frais



Âge moyen de la vigne : 40 ans



Tanins : doux



Production annuelle : 10 000 bouteilles



Température de dégustation : 14/16°C



Vendange : Manuelle



Sylvain TÊTE

Artisan vigneron indépendant

49 rue du Gamay
69840 Juliéanas

+33 (0)6 32 39 43 26
www.closdufief.com
domaine@michelte.com

