



# 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 fairs, myrtille, fraise



Vinification : levures indigènes, 100% égrappé, macération courte en semi carbonique



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

