VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE VITICOLE ALEXIS DE BENOIST

Artisan Vigneron

LE JEUNE HOMME

FICHE TECHNIQUE

Appellation / Beaujolais-Villages

Superficie / 1 ha 50

Sol / Granitique

Âge du vignoble / 50 ans

Densité de plantation / 10 000 pieds par ha

Type de Culture / en conversion “Agriculture Biologique”

Entretien du sol / Alternance enherbement et travail du sol

Cépage / Gamay noir

Rendement / 45 hl/ha

Vendanges / Tri de la vendange à la vigne avec les vendangeurs

Vinification / Entre 10 et 15 jours de macération en cuve, suivi des fermentations entre 24 et 28°C

Durée d’élevage / 1 an dont 30% élevés en vieux fûts et le restant en cuve

DÉGUSTATION

Robe intense grenat foncé aux reflets brillants. Nez complexe, expressif et très flatteur de fruits rouges (confiture de framboises) et noirs (mûre et cassis). L'aération dévoile d'autres arômes : la cerise noire et les noyaux de cerise s'associent à une touche très légère de menthol. Bouche riche en adéquation avec les sensations olfactives et aux tanins fondus et enrobés. Finale fraîche avec l'idée d'une touche réglisse. Un mariage noble avec des ris de veau au jus corsé et aux oignons confits serait parfait.

VINS DE BOURGOGNE