

LURONS -BEAUJOLAIS VILLAGES AOP-

VENDANGE:
À LA MAIN

CÉPAGE:
100% GAMAY

TERROIR:
SOL SABLONNEUX-GRANITIQUES. LA VIGNE EST ÂGÉE DE 35 ANS.

VINIFICATION:
LA VENDANGE EST ENTIÈRE.
LA VINIFICATION EST CONDUITE AVEC LES LEVURES INDIGÈNES DU RAISIN.
LA MACÉRATION SE FAIT EN CUVE BÉTON NEUTRE.

ÉLEVAGE:
PÉRIODE D'ENVIRON 7 MOIS.

MISE EN BOUTEILLE:
EN RELATION AVEC LE CALENDRIER LUNAIRE.

ORIGINE DU NOM DE LA CUVÉE:
UN «LURON» SE DÉFINIT COMME UNE PERSONNE GAIE ET INSOUCIANTE, CE VIN EST À BOIRE
EN TOUTE CONVIVIALITÉ ET SIMPLICITÉ ENTRE AMIS.

CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES:
CE VIN EST FRUITÉ, CROQUANT TOUT EN GARDANT UNE BELLE RONDEUR EN BOUCHE ET UN
ASPECT SOYEUX, UN VIN TOUT AU FÉMININ...