

BUISSONNANTE -BEAUJOLAIS VILLAGES AOP-

VENDANGE:
À LA MAIN

CÉPAGE:
100% GAMAY

TERROIR:
SOL SABLONNEUX - GRANITIQUES. LA VIGNE EST AGÉE DE PLUS DE 80 ANS.

VINIFICATION:
LA VENDANGE EST ENTIÈRE.
LA VINIFICATION EST CONDUITE AVEC LES LEVURES INDIGÈNES DU RAISIN.
LA MACÉRATION EN CUVE BÉTON NEUTRE EST SUIVIE D'UN ÉLEVAGE PARTIEL EN FÛT.

ÉLEVAGE:
ÉLEVAGE PARTIEL EN VIEUX FÛTS DE CHÊNE BOURGUIGNON SUR LIE FINE.
L'ASSEMBLAGE DU VIN ÉLEVÉ EN FÛT ET EN CUVE S'EFFECTUE AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.

MISE EN BOUTEILLE:
EN RELATION AVEC LE CALENDRIER LUNAIRE.

ORIGINE DU NOM DE LA CUVÉE:
LE NOM «BUISSONNANTE» EST UNE CRÉATION PERSONNELLE RAPPELLANT LE «BUISSON».
L'ALLURE DE CETTE VIEILLE VIGNE S'APPARENTE À DE PETITS BOSQUETS QUI S'HARMONISENT
AVEC LES HERBES FOLLES QUI L'ENTOURENT DÈS L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS.

CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES:
CE VIN A DES NOTES DE FRUITS CONFITS, DE KIRSCH, D'ÉPICES, TOUT EN GARDANT UN BEL
ÉQUILIBRE EN BOUCHE ET UNE BELLE FRAICHEUR.
CE VIN SE VEUT AINSI PLURIEL, D'UNE COMPLEXITÉ EN BOUCHE QUI NOUS LAISSE RÊVEUR...