



# Domaine du Mont Verrier

## BEAUJOLAIS-VILLAGES 2016



Médaille d'or au concours des grands vins de France à Mâcon, ce Beaujolais-Villages est à la fois fruité et intense. Sa robe offre une belle couleur rouge rubis profond. Le nez présente une dominante de cassis et de framboise avec des nuances de fruits des bois. Dotée d'une belle vivacité en attaque, la bouche est ronde et charnue, avec des tanins souples mais bien présents. Un vin véritablement vif et profond.

<b>Appellation :</b>	BEAUJOLAIS-VILLAGES.
<b>Surface :</b>	5,4 hectares.
<b>Production :</b>	36 000 bouteilles.
<b>Sol :</b>	Terrains argilo-calcaires.
<b>Encépagement :</b>	Gamay noir à jus blanc.
<b>Densité de plantation :</b>	Entre 5000 et 8000 pieds/hectare.
<b>Age moyen de la vigne :</b>	46-49 ans.
<b>Rendement :</b>	50hl/hectare.
<b>Situation :</b>	Saint-Julien.
<b>Exposition :</b>	Est et Sud-Est.
<b>Taille :</b>	Courte, cordons et gobelet.
<b>Mode de culture :</b>	Lutte raisonnée.
<b>Vendanges :</b>	Vendanges manuelles.
<b>Cuves :</b>	Cuves ciments et inox de 80HL afin d'affiner la sélection parcellaire et valoriser chaque lot.
<b>Macération :</b>	8 à 12 jours selon les lots. Vinification 1/3 en grappes entière, 2/3 en égrappage
<b>Fermentation :</b>	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux soutirages.
<b>Elevage :</b>	7 mois en cuves ciment et inox
<b>Embouteillage :</b>	A la propriété
<b>Garde et service :</b>	Entre 3 et 5 ans. Servir entre 13° et 15°
<b>Accord Mets/Vins :</b>	Servir sur des plats épicés ou légèrement relevés ; poulet froid en gelée au safran, Bœuf miroton, Jarret de veau aux oignons, rocher nantais

**Adresse :** EARL Domaine du Mont Verrier - 434 route de plantigny 69640 Saint Julien

Bureaux : (+33) 474 674 284 - Mobile : (+33) 648 168 532

Site Internet : [www.domainemontverrier.com](http://www.domainemontverrier.com) E-mail : [contact@domainemontverrier.com](mailto:contact@domainemontverrier.com)