

WILD SOUL

VINIFICATION

Nous cherchons la pureté du fruit, via une vinification carbonique à froid sans recherche d'extraction, fermentation alcoolique en levures indigènes, aucun ajout de SO2 n'est effectué durant la vinification et l'élevage. Décuvage manuel, pressurage à l'ancienne avec pressoir vertical. Mise en bouteille non filtré, très légèrement sulfité.

ÉLEVAGE

Ce vin est logé en cuve ovoïde de 3 000 litres et cuve horizontale, pour favoriser un élevage sur lies, capturer le maximum de fruit et éviter toute oxydation prématurée.

CARACTÈRE

La cuvée « Wild Soul », est un vin rouge léger de tous les instants, d'une grande fraîcheur et pureté grâce à ce fabuleux cépage gamay si aromatique, planté sur sols granitiques

À conserver à une température inférieure à 14°C



Cépage

Gamay noir à jus blanc

Appellation

Beaujolais-Villages

Surface

2,8 hectares

Altitude

400 m

Exposition

Sud, Sud-Ouest

Nature du sol

Sol très granitique rocailleux, peu profond avec présence de pierre bleue (diorite)