



BEAUJOLAIS

Jean Buffin

Jean Buffin

Issu d'une des familles les plus anciennes du Beaujolais, Jean Buffin se spécialise très vite dans l'élevage des vins et la préparation à leur mise en bouteille. Il représente la 4^{ème} génération de vignerons dans la famille et fait perdre leurs secrets de fabrication. Les vignes, situées sur les collines de Quincié, sont entretenues très méticuleusement.

Vignoble

Cépage Gamay, raisin rouge à jus blanc

Sol Argilo Calcaire

Exposition Sud, Sud-Est, pentes légères

Altitude 280 m

Age moyen des vignes de 65 ans, au rendement modéré de 55 hectolitres à l'hectare

Vignes libres taillées en gobelet plantées à 9 000 pieds/hectare, suivies en lutte raisonnée

Vinification

Vendanges manuelles avec un premier tri sélectif à la parcelle et un deuxième aux apports

Méthode Beaujolaise traditionnelle avec régulation des températures pendant toute la cuvaison permettant l'extraction maximale de couleur et de structure

Packaging

Bouteille bourgogne évolution teinte feuille morte, Bouchon synthétique, Capsule complexe aluminium grise, Etiquette et Contre Etiquette adhésives, Carton de 6 bouteilles

Dégustation

Œil rubis soutenu

Nez ample et riche d'arômes de fruits

Bouche fruitée en attaque soulignée par une structure persistante et douce

Association Mets et Vins

Vin à servir à 12° / 14°, il est idéal pour un plateau de charcuterie, des grillades, un poisson blanc peu fort, un fromage de vache.

Ses qualités lui confèrent une possibilité de vieillissement de 2 à 3 ans.



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 – e-mail : contact@signevigner.com - www.signevigner.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 - RCS Villefranche - TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 - Accises FR006537E5183 - Code NAF 46.34Z

Nouvelles valeurs, Plaisirs Nouveaux