

Signé VIGNERON

BEAUJOLAIS

ボージョレ

BIOLOGIQUE

有機ワイン



ブドウ生産者

このボージョレはヴィニュウロン・ド・ビュリー・カンシエと言うブドウ生産組合で生産されておます。ヴィニュウロン・ド・ビュリー・カンシエはずっと前から品質の最高のワイン作りに専念し、毎年、様々なメダル受賞のワインを生産します。

ブドウ畑

ぶどう品種：ガメイ

標高： 350m

平均生産高： 50ヘクトリットル／ヘクタール

除草剤や殺虫剤は、使わずに毎年耕しています。

ワイン作り

厳選された区画で手摘み。さらに醸造用タンクへ入れる前にぶどうをもう一度厳選。ぶどうを房ごと全て使うブルゴーニュの伝統的醸造方法。完全な温度管理の下、半カルボニックマセレーション。醸造はドメヌで行い、期間は、長めで10日間。シャプタリザシオンのないワイン：砂糖、酵母、アラビアゴム、亜硫酸塩などが添加されていません。

フランスの有機農法のABラベル（有機のブドウから作られているワイン）を得たワインであり、ECOCERT機構に保証されています。ドメヌで瓶詰め。

テイスティング

かがやき艶のある濃いルビー色。心地よい赤系果実の香り。やわらかでフルーティーな味わい。新鮮で、まろやかに口に広がる。

供出温度と相性料理

12-14℃。ハムやソーセージなどの豚肉製品、網焼き、濃い味の白身魚、乳牛のチーズ。2-3年は、熟成できます。



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@signevigneron.com - www.signevigneron.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