

Signé
VIGNERON

GAMAY

LAYRANC

La situation

Zone de production: le Beaujolais. La moyenne d'âge des vignes est de 50 ans, plantées sur des sols granitiques et sablonneux, taillées en gobelet et tenues libres.

Rendement de 55 hectolitres par hectare.

Cépage

100% Gamay à jus blanc

Vinification

Vendange manuelle, méthode traditionnelle Beaujolaise en grappes entières avec maîtrise parfaite des températures.

Packaging

Bouteille bourgogne évolution teinte feuille morte, bouchon synthétique, capsule en PolyLux noire, étiquette et contre étiquette adhésives.

Possibilité en capsule noire à vis.

Dégustation

Vin au caractère gouleyant d'un beau rouge vif, frais, léger et fruité aux intenses parfums de petits fruits rouges et des notes légères de bonbons acidulés.

Association Mets et Vins

Idéal sur une volaille, des plateaux de charcuterie, un St Marcelin ou encore des fraises sucrées.

Température de service et garde

Vin fruité à servir à 13° / 14°

Agréable à boire dès aujourd'hui, peut se laisser vieillir jusqu'à 2 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@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