

BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Beaujolais Buyon SANS SULFITES AJOUTÉS



Vin Biologique certifié FR-BIO-01.



Le Vignoble :

Appellation : AOC Beaujolais
Superficie totale du vignoble : 12 Ha
Encépagement : Gamay noir à jus blanc.

Terroir :

Les vignes évoluent sur des coteaux exposés est, sud-est, aux sols Argilo-limoneux au lieu-dit « Buyon » avec un sous-sol constitué d'alluvions anciennes.

Pratique d'une culture biologique depuis 1998 avec labours des sols, pas d'engrais chimique, ni herbicide, ni pesticide. Vendange manuelle.

Protection contre les maladies cryptogamiques (mildiou et oidium) : bouillie bordelaise, tisane et huile essentielle bio. Enherbement maîtrisé.

Vinification :

Vendanges manuelles dont les raisins sont triés au ceps suivi d'une vinification en grappes entières de 5 à 6 jours. Fermentation naturelle, sans levure chimique.

Elevage très court d'un mois en cuve Béton.

Degrés d'Alcool : 12.5°

Dégustation :

La robe : robe rubis superbe, éclatante.

Le nez : Cerise, groseille, pointe de cassis, pivoine.

La bouche : Fuité et léger. Note de cerise, griotte. Belle longueur. C'est un vin fruité et gourmand tout en restant digeste.

Température de dégustation et Alliance

A servir à 15- 16°C.

Suggestion culinaire : Plateau de fromage et charcuterie avec pain complet.

Idéal pour un apéritif entre amis.

Conservation :

A boire dès maintenant. Peut se conserver 2 à 3 ans.

