



BEAUJOLAIS COTE BICHET

Dégustation :

Une robe rouge légèrement tuilée. Un nez expressif avec des notes épicées et des arômes de groseille. Une bouche tendue où l'on retrouve la groseille. Une jolie vivacité en fin de bouche.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

- Appellation :** Beaujolais AOP
- Millésime :** 2017
- Cuvée :** Côte Bichet
- Surface :** 9 ha
- Production :** 75 000 bouteilles
- Propriétaire :** GAY Laurent
 - Sol :** Sableux - granitique
- Encépagement :** Gamay noir à jus blanc
- Densité de plantation :** 8 800 pieds / ha
- Age moyen :** 45 ans
- Rendement :** 55 hL / ha
- Situation :** Bagnols
- Exposition :** Sud
- Taille :** Guyot (taille traditionnelle)
- Mode de culture :** Viticulture raisonnée – Certifié HVE niveau 3 - Gestion de la traçabilité
- Vendanges :** Vendanges manuelles et mécaniques
- Cuves :** Cuves ciment et inox de 50hL à 70hL afin d'affiner la sélection parcellaire et de valoriser chaque lot
- Macération :** 10 à 12 jours selon les lots
- Elevage :** 28 à 32°C (température contrôlée)
- Alcool en vol % :** 12,6
- Embouteillage :** Au domaine
- Date de disponibilité :** Immédiate
- Température de service :** 14-16°C
- Durée de garde :** 6 ans

NOS COORDONNEES



Adresse : Domaine Rivière
Laurence et Laurent GAY
553 Route des Tuillières
69620 BAGNOLS
Site Internet : www.domaine-riviere.fr
E-mail : contact@domaine-riviere.fr

"Notre domaine situé à Bagnols au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées s'étend sur 27 ha. La diversité de nos terroirs et de nos appellations nous offre la possibilité de vous proposer une gamme large et variée. Sensibles depuis toujours à l'environnement, nous pratiquons la culture raisonnée depuis des années et nous venons de certifier notre domaine à la Haute Valeur Environnementale."