



## BEAUJOLAIS NOUVEAU

### Dégustation :

La robe est rouge rubis, avec un nez développant des arômes de fruits rouges (cerise, cassis). En bouche, ce vin est très élégant et fin. Servir à 14°C.

### NOTRE SAVOIR-FAIRE

**Appellation :** Beaujolais Nouveau 2019

**Surface :** 9 hectares

**Production :** 75 000 bouteilles

**Propriétaire :** GAY Laurent

**Sol :** Sableux-Granitique

**Encépagement :** Gamay noir à jus blanc

**Densité de plantation :** 8 800 pieds / hectare

**Age moyen :** 45 ans

**Rendement :** 55 hl/hectare

**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 50 à 70 hl afin d'affiner la sélection parcellaire et de valoriser chaque ilot

**Macération :** 10 à 12 jours selon les lots

**Température de fermentation :** 28 à 32°C (température contrôlée)

**Embouteillage :** Au domaine

**Commercialisation :** Réseaux traditionnels (France / Export)

**Accords mets/vins :** A déguster avec une viande rouge ou une volaille farcie.

### NOS COORDONNEES

**Adresse :** Domaine Rivière

**Laurence et Laurent GAY**

553 Route des Tuillières

69620 BAGNOLS

Site Internet : [www.domaine-riviere.fr](http://www.domaine-riviere.fr)

E-mail : [contact@domaine-riviere.fr](mailto: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."