



ADN 2022 - Team point barre

En collaboration avec le domaine montant de Lantignié, la team point barre sort sa cuvée !!
Issue de vignes âgées de plus de 60 ans et cultivées sur les coteaux de roches volcaniques bleues les plus escarpés du domaine, cette cuvée tradition donne un vin gourmand et plein de fraîcheur en bouche sur sa jeunesse, marqué par des notes de fruits rouges et noirs.
Ce vin peut vieillir jusqu'à 5 ans vers des notes plus aromatiques, plus intenses et plus complexes.

Médaille d'argent au concours des Grands Vins du Beaujolais 2023

• Appellation

AOP Beaujolais Lantignié rouge
Surface 2.5 HA
Nombre de bouteille : 8500

• Cépage

Gamay noir à jus blanc
Vigne conduite en lutte raisonnée



Terroir
Sol granitique et gneiss
Altitude : 270 m.



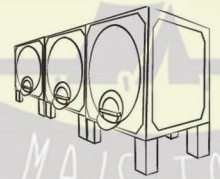
100% Gamay
Vendange manuelle
du 12-17 septembre 2023



Âge moyen des vignes
50 ans

• Vinification et élevage

Vendange manuelle, en grappes entières, suivie d'une macération semi-carbonique de 8 jours en cuves ciments. Pressurage et contrôle des températures à 16 pour garder le côté fruité du Gamay. Elevage en cuve ciment pendant 8 mois



• Dégustation

Conservation entre 2 et 4 ans, une température de service entre 13° et 15°, à servir avec de la charcuterie, un viande blanche, un fromage de chèvre ou de vache, ou tout simplement à l'apéritif.

• Note de dégustation

Dans ce Beaujolais Lantignié à la robe rouge vif, on retrouve le coté fruité qui caractérise l'appellation, avec des arômes de fruits rouges qui forment une belle harmonie avec la souplesse des tanins.

Prix
non membre
10.00 € TTC

Prix
membre
8.50 € TTC



CHAPITAL & CO
1284 Chemin des muriers
69430 LANTIGNIE