RACINE**GAMAY**

GROUPEMENT DE VIGNERONS

www.racinegamay.fr

Beaujolais

MADE BY BAPTISTE

Domaine : Baptiste AUFRANC

Appellation : Beaujolais Rouge

Nom de cuvé : Made By Baptiste

Cépage : Gamay

Robe : Une robe brillante et pourpre.

Arômes : Un nez aux notes de fruits rouge.

Caractère : Une belle attaque ronde sur des arômes d'épices. Une puissance intense et une belle longueur.

Tanins : Tanins soyeux

Temp. de dégustation : 16/17°C

Potentiel de garde : 6 ans

Degrés d'alcool : 12,5 %

Accords Mets et Vins : Des ailes ou cuisses de poulet. Une andouillette grillée au barbecue. Une assiette ou buffet de charcuteries.

Terroirs : « Les Baudinots » Sélection parcellaire de 1.30 ha sur la commune de Lancié. Commune du Beaujolais enclavée entre les Crus Morgon, Fleurie et Moulin à Vent.

Type de culture : culture raisonnée

Vinification : Vinification Beaujolaise Traditionnelle *(incorporation des grappes entières en cuves)*, fermentation alcoolique en cuve béton à 23-25 C° avec une macération de 6 à 9 jours.

Age moyen de la vigne : 60 ans

Prod. annuelle : 7 000 bouteilles

Vendange : Manuelle

Création : www.groupe-idcom.fr - Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

BAPTISTE AUFRANC ARTISAN-VIGNERON

Baptiste **AUFRANC**
Artisan vigneron
+33 (0)6 70 41 85 49
groupement@racinegamay.fr
196 route de Frédière 69820 Fleurie
www.racinegamay.fr

TERRA VITIS® plaisir du vin terre vivante