

VIGNOBLE DE LA BAUGE LES BEAUX JUS



LE ROUGE

Type : vin rouge sec

Millésime : 2022

Cépages : 100% Frontenac noir

Élevage : inox

Mise en bouteille : 6 et 14 septembre 2023

Pourcentage d'alcool : 11%

Sucre résiduel : 1,6%

Acidité volatile : 0,6 g/L

Acidité totale : 5,2g/L

Sulfite : 0 g/L

Format : 750 ml

Le vin

On est super contents de vous présenter cette bien jolie version du Rouge, souple avec ses petits tannins fins. La macération en grappes entières lui va bien. Et rappelle-toi, ce n'est pas parce qu'il est foncé qu'il goûte foncé !

Élaboration

Pour cette cuvée, nous avons voulu mettre en lumière le côté généreux et éclatant du millésime 2022 sur nos Frontenacs noir.

Les raisins ont été vendangés à la main le 30 septembre 22 puis mis sous gaz carbonique en grappe entière pendant cinq jours. Le jus a ensuite été fermenté en cuve inox avec ses levures naturelles.

Le vin a subi un élevage total de dix mois en cuve inox et a été embouteillé par gravité, sans pompage, sans filtration, ni collage, ni sulfite, ni autres intrants afin de préserver sa pureté originelle et son authenticité.

