

# VIGNOBLE DE LA BAUGE LES BEAUX JUS



## LE PLAN DU WEEK-END de Michel Beauchamp

Millésime : 2022

Type : Vin rouge

Cépage principal : Frontenac Noir

Cépages secondaires : Frontenac blanc, Frontenac gris

Pourcentage d'alcool : 11%

Sucre résiduel : 1,5%

Acidité volatile : 0,46 g/L

Acidité totale : 5,4g/L

Sulfite : 0 g/L

Format : 750 ml



### Le vin

Le Plan du week-end, c'est une précieuse collaboration qui met en valeur la passion et la vision d'un grand du monde du vin, Michel Beauchamp. Pour faire vivre ce projet lumineux, c'est Edith, sa douce, qui a embrassé cette mission en l'honneur de son amoureux, notre ami Michel. À son tour, elle a sélectionné minutieusement les meilleures cuvées qui aurait fait vibrer le gentil barbu au rire contagieux. Sans dénaturer l'original, une nouveauté s'ajoute au Frontenac noir avec la magie du 3 Frontenacs.

### Élaboration

85% de la cuvée est issue du cépage Frontenac Noir vendangé à la main. Les grappes entières (avec les rafles) ont été placées en cuve close d'acier inoxydable, pour une fermentation sous gaz carbonique et exempte d'oxygène, pendant huit jours. Après le pressage, la fermentation du moût s'est terminée en cuve d'inox, sous température contrôlée.

15% de cette cuvée est issue d'un vin fait à base des 3 Frontenac (blanc, gris et noir) vendangé à la main et mis en cuve en proportion égale pour fermenter sous gaz carbonique également, selon le même procédé que le Frontenac Noir.

Les deux vins ont été assemblés en juillet 2023 puis mis en bouteille par gravité, sans pompage ni filtration, le mois suivant. Le vin a eu une période de repos en bouteille, dans notre cellier, durant 6 mois avant de débiter la mise en marché et les livraisons.

