

DOMAINE DES CHOPINS

BEAUJOLAIS VILLAGE

Millésime 2022



Le Domaine :

Le Domaine des Chopins est situé dans le Rhône au cœur du Beaujolais. Les parcelles de vignes couvrent 8 ha sur le village de Marchamp. Sur les coteaux, Germain travaille ses vignes à la main

Cépage : 100% Gamay

Sélection parcellaire :

Vignes en coteaux, roches volcaniques schisteuses (pierre bleue), en moyenne 50 ans
Climat méditerranéen, étés ensoleillés Collines orientées Sud, Vignes plantées à 450 mètres d'altitude.

Vinification et élevage :

Vendanges Manuelles Encuvage direct grappes entières Macération à froid pendant 8 à 10 jours, Vinification en cuves béton sous contrôle de température autour de 18°-20°. Élevage cuve béton. Levures indigènes, pas filtré, pas collé. SO2 < 10mg/l.

Dégustation :

Robe rouge cerise, Nez arômes floraux fruits frais, Bouche vin sec et tendu arômes fruités avec une belle acidité qui apporte de la fraîcheur !