



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



BEAUJOLAIS-LANTIGNIÉ

2019



DÉGUSTATION

Robe brillante. Nez flatteur, à la fois délicat et fruité (arômes de fraise des bois et cerise noire). La bouche est aromatique, équilibrée et fraîche avec des tanins souples.

ACCORD METS-VIN

Il s'accorde parfaitement avec une volaille farcie, du veau ou encore une poêlée de champignons. Servir à 16°C.

VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement ramassés manuellement, en caisse et font l'objet d'un tri rigoureux directement à la parcelle. Macération en grappes entières en cuve à température contrôlée pendant 12 jours, avec remontage régulier. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. Le vin est élevé pendant 11 mois en fût de chêne, uniquement en fût de 7 à 8 vins ayant préalablement accueilli du Chardonnay.

RÉCOMPENSES

- À venir

MILLESIME 2019

2019 est un millésime de qualité, malgré une très faible récolte. Les aléas climatiques (mois de Mai pluvieux, gèle et sécheresse) ont induit à des pertes records jamais enregistrées sur le domaine (-40% de récolte). Les vendanges se sont déroulées le 17 septembre pour cette cuvée. Ce millésime se caractérise par une grande pureté aromatique et un équilibre remarquable.

INFORMATIONS TECHNIQUES



CÉPAGE

100% Gamay.



TERROIR

Le vignoble est composé de plusieurs parcelles situées sur des sols sableux-Granitique. Les vignes sont situées sur le village de Lantignié.

Densité: 10 000 pieds/ha.



EXPOSITION

Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud.



PRODUCTION ANNUELLE

7 500 bouteilles.
Rendement: 48 hl/ha.

www.famille-paquet.com

FAMILLE PAQUET - 270 Chemin des Jonchères - 71850 Charnay-lès-Mâcon - France
Tél. 33 (0) 3 79 35 00 10 - contact@paquet-montagnac.com