



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 caissette 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.

MILLÉSIME 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



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.



CÉPAGE

100% Gamay.



EXPOSITION

Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud.



PRODUCTION ANNUELLE

7 500 bouteilles.
Rendement: 48 hl/ha

www.famille-paquet.com

314 rue des Valanges – 71960 Davayé - Frane

Tél. 33 (0) 3 79 35 00 10 - contact@paquet-montagnac.com



Follow us on [@vins_famillepaquet](https://www.instagram.com/@vins_famillepaquet)



[Famille Paquet](https://www.facebook.com/FamillePaquet)