



#### IDENTIFICATION

Nom du vin : La Mardulette  
Appellation : AOP Beaujolais Nouveau  
Couleur : Rouge  
Cépage : 100 % Gamay

#### VIGNOBLE

Lieu dit : La Mardulette  
Surface : 1 Ha  
Densité de plantation : 8 500 pieds/ha  
Rendements : 40 hl/ha  
Age moyen des vignes : 35 ans  
Sols : Argilo-Calcaire

#### VINIFICATION

Mécération en cuve béton : 7 jours  
Maîtrise des températures : oui 17°C  
Fin de F.A et élevage de fût de chêne (jusqu'à la mise début novembre)  
Elevage sur lies : oui  
COLLAGE / FILTRATION  
Collage : non  
Filtration : non  
Passage au froid : non

#### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : début novembre

#### DEGUSTATION

Température de service : 10/12°C

Caractéristiques : Cuvée très confidentielle de Beaujolais Nouveau.

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

Tél : Fabien : 06 15 53 01 94 / Claire : 06 83 88 55 45

[www.domaine-chasselay.com](http://www.domaine-chasselay.com)