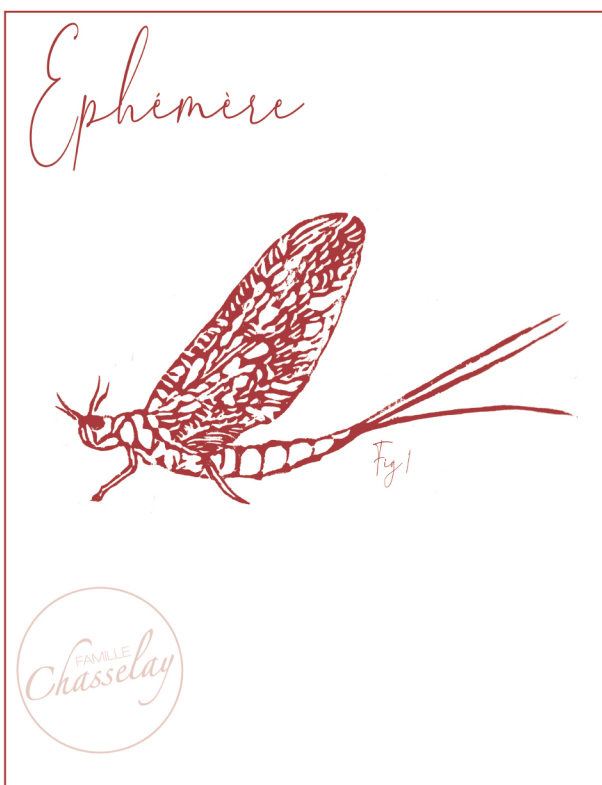


Ephémère : Qui ne dure qu'un jour ... ou presque.
C'est l'idée d'une cuvée vinifiée à quelques
exemplaires selon les années. Elles changeront au
fils des millésimes.



IDENTIFICATION

Nom du vin : Ephémère Fig 1
Appellation : Vin de France
Couleur : Rouge
Cépage : 100 % gamay

VIGNOBLE

Lieu : Lancié
Surface : 0.31 Ha
Densité de plantation : 10000 pieds/ha
Rendements : 30 hl/ha
Age moyen des vignes : 30 ans
Sols : granitique

VINIFICATION

Contenants : cuve fibre
Type : grappes entières
Macération : 10 jours
Sulfitage : non
Collage : non
Filtration : non
Passage au froid : non

ELEVAGE

Elevage en fût de chêne : 6 mois

DEGUSTATION

Température de service : 12°C.

Caractéristiques : Pour cette première édition, nous vous présentons Ephémère Fig 1 : une cuvée de Gamay 2020 issue d'une parcelle de Beaujolais Village plantée sur des sols granitiques. Vinifiée en carbo pure et élevée quelques mois en vieux fûts. (Quantité 1128 bouteilles, quelques Magnums et Jéroboams).