

**Variedades**

100% Gamay

**Origen**

Francia, Beaujolais, Villié-Morgon

**Suelo**

arcillo-granítico con sílex

**Vinificación**

vendimia manual, sin despalillar, maceración carbónica en frío (4a 7°C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3-4 semanas, sinsulfuroso añadido

**Crianza**

6 a 9 meses en barricas de roble usadas

**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€

**FOILLARD  
MORGON CÔTE DU  
PY**JEAN FOILLARD, Villié-Morgon

2017	26001	75 CL
2017	26001	MAGNUM

*El Señor del Beaujolais vuelve con su parcela mítica en una añada del todo equilibrada!*

**NATURAL**