

Variedades

100% Gamay

Origen

Francia, Beaujolais, Villié-Morgon

Suelo

arcillo-granítico

Vinificaciónvendimia manual, sin despallillar, maceración carbónica en frío
(4 a 7 °C), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas**Crianza**

1 mes en depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,74, SO2: 25, Azúcar residual: <0,2 g/l

**FOILLARD BEAUJOLAIS
NOUVEAU**JEAN FOILLARD, Villié-Morgon

2026 26005 75 CL

NATURAL