

# BEAUJOLAIS-LANTIGNE 2022

## Alexandre Burgaud



**Situation :** Jeune viticulteur, Alexandre a repris les vignes du domaine familial durant l'année 2013. Son travail s'effectue dans le plus strict respect des terroirs et traditions de ses ancêtres.

Le domaine comporte actuellement 4h20 de Beaujolais-Villages intégralement plantés sur la commune de Lantignié. Il se compose de vignes âgées d'une quarantaine d'années, allant à des parcelles plus que centenaire. La vinification 100% traditionnelle de ses vins assure une typicité et un respect des terroirs ainsi que de la particularité de chaque millésime.

**Encépagement :** Gamay Noir à jus blanc 100 %.

**Terroir :** sols granitiques de la commune de Lantignié

**Température de Service :** 16°

**Potentiel de Garde :** Entre 2 et 4 ans.

**Observations :** Le nez expressif, évoque un fruité élégant aux intenses parfums de fruits rouges (fraises, framboise et cerise) où se mêlent de subtiles senteurs de violette et de poivre. D'attaque souple et gouleyante, la bouche confirme tout en fraîcheur une structure gourmande et équilibrée. La finale évolue vers une trame de tanins soyeux.

**Quelques accords :** A partager entre amis sous la tonnelle tout simplement, sur une planche de Charcuterie ou un plateau de fromages...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)