

BEAUJOLAIS VILLAGES LANTIGNE 2023

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 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 100 %.

Terroir : sols granitiques

Température de Service : 16°

Potentiel de Garde : 2025 - 2035

Observations : : Vinification traditionnelle du Beaujolais, avec une macération carbonique des grappes entières pendant 5 à 6 jours. Ce Beaujolais villages Lantigné présente une robe rouge profond et des arômes frais de fruits rouges comme la cerise et la framboise, avec des touches florales et épicées. En bouche, il offre une texture souple et légère, équilibrée par une acidité vivifiante.

Quelques accords : Plateau de charcuterie, Pâtes aux champignons, Dindes farcie



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com www.cave-de-longchamp.com