



Producteur : Domaine Les Villiers

Produit : P'tit Grobis, Beaujolais-Villages

Millésime : 2011

Cépage: Gamay noir à jus blanc

Sol: Sablo limoneux avec une couche en surface de granites

Topographie: Coteaux exposés plein sud, avec une pente de 25 à 55 %

Mode de taille: Gobelet

Densité de plantation: 8000 pieds par hectare

Rendement: 40 HL / Ha

Age des vignes: 40 ans

Vinification: Assemblage de deux cuvées : Une de type beaujolais; cuvaison en grappes entières de 6 à 8 jours et l'autre d'une quinzaine de jours en grappes égrappées, poursuivi d'un élevage en cuve sur lies fines pendant 6 mois.

Degré alcoolique: 12,5% VOL

Robe: Rouge vif avec des reflets violacés

Nez: Fruits rouges frais, cerises, framboises, fraises.

Bouche: Entrée de bouche vive aux notes de fruits rouges. L'arrière bouche longue et concentrée, continue sur les fruits frais. Vin léger et très friand, c'est le vin à déboucher entre amis en toutes circonstances.

Mets d'accompagnement: LE VIN DE COPAIN au sens le plus noble du terme, à consommer en apéritif, les repas de tous les jours, barbecues, viandes blanches...