

# VINO

SELENE BEAUJOLAIS CUVÉE DE PRINTEMPS GAMAY | 2022  
VIN0424-22



## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A ROCKSTAR</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>GAMAY</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>Bolla</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.50</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Sughero</b>

## Vinificazione e Affinamento

Assemblaggio di Gamay dalle parcelle di Sylvère e Mathilde e da parcelle dei loro vicini, date le basse rese del Domaine nell'annata del 2021. 15 giorni di macerazione carbonica in cemento; segue la pressatura, fatta anch'essa in cemento, dove poi il vino sosterrà per 6 mesi di maturazione, prima dell'imbottigliamento.

## Descrizione VINO

Vin de copains: un Gamay primaverile, da bere per festeggiare i primi soli caldi che preannunciano l'estate, quando ancora si può contare su di una brezza fresca che non fa passare la voglia di bere vini rossi. Morbido, leggero, ricco di frutti rossi vibranti e di alcune sfumature erbacee.

