



## **Château Laforest - Beaujolais Rouge –Élevé en demi-muids– Bouteille de 75cls**



La cinquième génération de la famille Debilly exploite les vignes de ce Château construit au 19<sup>ème</sup> siècle. Le **Château Laforest** qui domine la Vallée d’Azergues bénéficie d’un terroir idéalement situé pour produire des vins rouges de grande garde.

### **Caractéristiques techniques :**

Cépage :	Gamay Noir à Jus Blanc
Sol :	argilo-calcaire
Age des vignes :	40 ans de moyenne
Rendement :	42 hectolitres / hectare
Surface :	4 ha 38 ares

### **Récolte :**

Suivi parcellaire tout au long de l’année. Cueillette manuelle au milieu de la campagne de vendanges.

Triple tri : au ramassage, au chargement et à la réception à la Cave.

Vinification traditionnelle en macération semi carbonique avec remontages, aérations et contrôles des températures de macération (24-26°C), pressurage doux (<1,5 bars) en fin de fermentation alcoolique. Maîtrise de la température en fin de fermentation alcoolique pour conserver les arômes (18°C). Fermentation Malolactique réalisée à la suite de la Fermentation Alcoolique. Elevage en demi-muids (fûts de 600 litres) pendant 12 mois.

### **Notes de dégustation**

Œil : couleur rouge rubis avec des reflets cerise.

Nez : Très ouvert et expressif, alliant des arômes de fruits noirs mûrs avec des notes minérales et épicées, suivi d’une palette de senteurs liée à l’élevage.

Bouche : ce vin remplit le palais d’une matière riche et concentrée, où l’on retrouve toute la complexité du nez, avec des notes de moka et de cacao en finale.

Harmonie générale : Arômes & Puissance.

Accord mets & vins : A déguster à 14°C, avec

Maturité optimale : dans les 2 ans, peut se garder jusqu’à 6 ans.

**Vignerons des Pierres Dorées**

**34 chemin des Coasses – 69620 Le Bois d’Oingt – Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 -**  
[commercial@vignerondespierresdorees.com](mailto:commercial@vignerondespierresdorees.com) – [www.vignerons-pierres-dorees.fr](http://www.vignerons-pierres-dorees.fr)