

# DOMAINE MANOIR DU CARRA

## BEAUJOLAIS VILLAGES



### CEPAGE

100 % Gamay Noir

### SOL

Côteau versant sud, magnifique exposition sur un sol de granit rosé

### VINIFICATION

Vendange manuelle exclusivement, sélection de meilleures grappes sur une table de tri vibrante puis encuvage pour une macération dite semi-carbonique, de 10 à 12 jours.

### ELEVAGE

L'élevage s'effectue sur lies fines en vieux foudre de Chêne de 3 à 4 mois. La mise en bouteilles a lieu au Domaine. Aucune filtration n'est admise. Décantation naturelle ou par le froid.

### DEGUSTATION

- Œil : Très belle robe rubis
- Nez : Arômes subtils de petits fruits rouges.
- Bouche : Très ample avec une belle attaque en bouche, un vin très élégant qui laisse une bonne persistance en fin de dégustation.

Ce vin peut facilement se garder jusqu'à 4 ou 5 ans, dévoilant ensuite ses notes pinotées.

### GRAPE VARIETY

100% Gamay Noir

### SOIL

South hillside, amazing exposure on a pinkish granite soil

### VINIFICATION

Hand harvest. Selection of the best grape harvest on a vibrating table of sorting then encuvage for a semi-carbonic maceration, from 10 to 12 days.

### AGEING

The ageing is made on fine dregs in old oak barrel from 3 to 4 months. The bottling takes place in the Domain. No filtration allowed. Natural settling or by cold.

### TASTING

- Colour : Very beautiful ruby dress
- Nose : Subtle aromas of small red fruits.
- Palate : Very ample with a beautiful attack in mouth, a very elegant wine which leaves a good persistence at the end of tasting.

This wine can be stored 4 or 5 years, revealing its pinoted notes.