

# Domaine du Guelet

## Beaujolais Nouveau Rouge et Rosé 2014

### *Composition*

Cépage: Gamay noir à jus blanc  
Taille: en gobelet et charmet  
Age moyen des vignes: 50 ans  
Sol argilo calcaire  
Rendement: 52 Hl/ha



### *Millésime*

Le millésime 2014 a bénéficié de conditions météorologiques très favorables. Un début d'année chaud et sec suivi d'un printemps ensoleillé permettant à la floraison de se dérouler dans des conditions optimum. Un été un peu plus arrosé apportant à la vigne l'eau dont elle avait besoin et enfin une très belle arrière-saison avec un soleil radieux et des nuits fraîches et protectrices. La maturation s'est ainsi déroulée dans de parfaites conditions, à un rythme lent et progressif permettant de récolter des raisins d'une qualité exceptionnelle, bien mûrs, frais, sucrés avec une pellicule épaisse, colorée et de très beaux degrés alcooliques naturels.

### *Vinification et vieillissement*

Vinification de type traditionnel, semi-macération carbonique, vendange entière.

### *Dégustation*

Un vin souple, rond, avec une jolie longueur en bouche et parfaitement équilibrés. Une pointe de fraîcheur relève une belle complexité aromatique. Les tanins sont soyeux, d'une grande finesse et parfaitement intégrés ce qui apporte de la structure et de la longueur en bouche au millésime 2014 et beaucoup d'élégance.



### *A table*

**Le beaujolais nouveaux 2014 est un vin de plaisir, appétissant et simple.**

Température de service entre 12-15 °C. Il est le vin de la fête, le vin « des copains ». Joyeux il s'invite partout. C'est un vin bavard ...un vin de plaisir et de convivialité. Croquons-le comme une belle gorgée de soleil à l'orée de l'hiver.

