

## STÉPHANE AVIRON

### Stéphane Aviron Beaujolais-Village 2022

**18,15\$**

\* Prix de détail suggéré

**STÉPHANE AVIRON**

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 12731505                            |
|    | Prix licencié            | 17.00\$                             |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Produit régulier                |
|    | Statut                   | Disponible                          |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Beaujolais                          |
|    | Appellation              | Beaujolais Villages                 |
|    | Cépage(s)                | Gamay 100 %                         |
|    | Couleur                  | Rouge                               |
|    | Taux de sucre            | 0,35                                |
|  | Fermeture                | Liège                               |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Stéphane Aviron a adopté une approche radicale dans son retour à la tradition en Beaujolais : agriculture durable, vignes extrêmement âgées et vinification bourguignonne classique. Ses beaujolais se boivent comme de grands bourgognes. Aviron a renversé la tendance commerciale et créé des vins de garde qui doivent autant aux méthodes traditionnelles qu'aux nouvelles tendances, comme la culture biologique et la biodynamie.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin fin, élégant et gouleyant. Riche en tanins, avec une acidité ferme et des saveurs de fraise. Accompagne parfaitement la charcuterie et viandes grillées (comme le bifteck).

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Âge moyen des vignes est entre 40 et 60 ans.

Vendanges manuelles pendant dix jours.

Une vinification traditionnelle du Beaujolais, semi-carbonique avec grappes entières. Macération de six jours pour extraire fruit et finesse.

Élevage : Le vin est élevé dix mois en foudres de chêne neutre d'une capacité de 50 hl afin de limiter l'apport d'un boisé qui pourrait interférer avec la pureté du fruit.

