



# BEAUJOLAIS-VILLAGES "Clos Reisser" 2024



**Appellation** : AOC Beaujolais Villages

**Cuvée** : Clos Reisser

**Millésime** : 2024

**Cépage** : 100% Gamay noir à jus blanc

**Degré alcoolique** : 12,5% Vol

**Surface** : 1,5 ha, Densité : 10 000 pieds/ha

**Sol** : Terrains Argileux et Sablonneux

**Méthode Culturelle** : Vigne de 40 ans. Taille Gobelet. La protection du vignoble respecte les principes de la lutte raisonnée.

"UNE HISTOIRE FAMILIALE depuis  
4 GÉNÉRATIONS"

" ENTRE TRADITION ET  
MODERNITÉ"

**Vinification** : Traditionnel en grappe entière pendant 8 à 10 jours. Remontage journalier.

**Macération** : Carbonique

**Élevage** : Cuve

**Nombre de Bouteille produite** : 2 000



**Robe** : Magnifique rouge rubis et d'une belle brillance.

**Nez** : Fruits rouges.

**Bouche** : Des tanins fondants avec une merveilleuse souplesse. Du bonheur à déguster !

**Accords Mets/Vin** : Pâté en croûte de Veau, Poêlée de Champignons, Soupe de Pêche de vigne, Fondant au chocolat.

**Potentiel de Garde** : 3 à 5 ans

**Service** : 14°C



75cl

Domaine du Père Jean  
185, Route de la Glacière - 69220 SAINT-LAGER

Tèl. 04 74 66 85 59  
Port. 06 98 69 93 43

Email : [domaineduperejean@gmail.com](mailto:domaineduperejean@gmail.com)  
Domaine du Père Jean  
[www.domaineduperejean.com](http://www.domaineduperejean.com)  
[@domaineduperejean](https://www.instagram.com/domaineduperejean)

