



Tout sur ce vin...

- En conversion vers AB
- Vendanges manuelles avec macération semi-carbonique pour ce vin issu du cépage Gamay sur un sol argilo-calcaire
- Elevage de 12 à 15 mois en cuves béton et en fûts de chêne
- Filtration légère et mise en bouteille à la propriété
- Ces arômes de fruits rouges et de fleurs ainsi que ses tanins suaves donnent à cette cuvée un bel équilibre. Enjoy !
- Prêt à boire dans 4-6 mois avec un curry de crevettes ou une viande rouge. Peut se garder 5 à 7 ans.

Qui suis-je ?

Petit fils et fils de vigneron, ingénieur en agriculture, j'ai travaillé pendant près de vingt ans dans le conseil viticole. En 2020, j'ai eu l'opportunité de reprendre un domaine viticole au pied du mont Brouilly, à Saint Lager, mon village natal, au cœur du Beaujolais. J'ai décidé de convertir cette exploitation d'environ 14 hectares vers l'Agriculture Biologique pour vous faire partager ma passion et mon terroir.

« Partageons un moment de vie »
Franck Manigand



Franck MANIGAND Artisan-Vigneron

+33 617 525 150

contact@chateau-de-la-perriere.com



www.chateau-de-la-perriere.com

EARL LA PERRIERE
386, chemin du Château
69220 SAINT LAGER
France
N°TVA FR35429746415