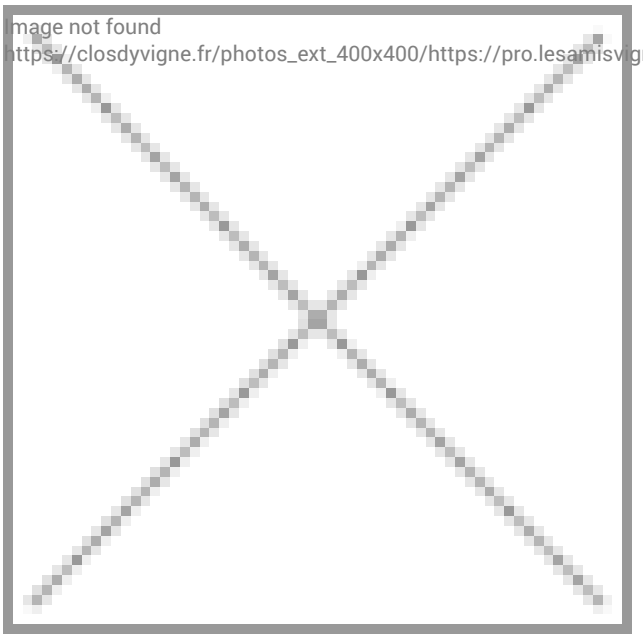
BEAUJOLAIS VILLAGES - LA CHAPELLE 2020

DOMAINE BEL AVENIR



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Le Beaujolais-Villages, d'une robe rouge cerise offre un nez aux arômes de fruits rouges où dominent le cassis et la fraise. Il a une bonne attaque accompagnée d'une persistance en bouche.

Accords mets et vins

Buffet froid (charcuterie, salades composées), barbecue, petit salé aux lentilles, fromage de chèvre.

Détails

Domaine : DOMAINE BEL AVENIR
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gamay
Région : Beaujolais
Appellation : Beaujolais Villages

Dégustation

Robe : Robe rubis teintée de grenat
Nez : Fruits rouges, notamment cassis et fraise
Bouche : A la fois une bonne attaque et une bonne persistance en bouche
Garde : Conservation 1 à 3 ans gourmand et souple
Température de service : 12 à 14°

Caractéristiques

Terroir : Sablo-limoneux
Cépage : Gamay noir à jus blanc 100%
Vendange : Vendanges manuelles, vendanges en vert
Vinification : Pressurage pneumatique faible pression Vinification thermorégulée – MPC Température de fermentation 25 – 30°C Fermentation malolactique effectuée
Elevage : Cuvaison 6 jours

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Bel Avenir, une exploitation familiale depuis 4 générations constitue aujourd'hui un vignoble de 18 hectares où s'épanouit avec harmonie un seul cépage : le gamay noir à jus blanc.Du printemps, où se prépare déjà la future récolte, dans les bourgeons du sarment choisi jusqu'aux vendanges, Alain Dardanelli accompagne l'évolution des grappes afin d'en obtenir le maximum de terroir réparti sur 9 communes.Il existe un investissement très fort sur le plan affectif, charnel, émotionnel au travail des parcelles. L'attachement est d'autant plus profond quand des générations ont travaillé sur certaines de ces parcelles où le labeur est dur.Au domaine, une culture et lutte raisonnées de la vigne sont pratiqués, dans le respect de la biodiversité et des équilibres naturels aujourd'hui indispensables pour préserver les sols et respecter notre environnement. Il en résulte une observation minutieuse de chaque parcelle et de leur sol afin de pouvoir intervenir uniquement quand cela est nécessaire grâce à des pratiques plus respectueuses de l'environnement.La qualité passe par la maîtrise des rendements (taille courte, épamprage, vendanges en vert si nécessaire) et à vendanger au moment où les équilibres sont optimaux. L'objectif final étant de préserver la fraicheur et la finesse du gamay tout en assurant une certaine puissance. Sachant concilier tradition et modernisme avec une méthode de thermorégulation, le domaine décline toute la richesse du terroir au travers de sa production.Depuis 2016 Cécile et Alain Dardanelli accueillent leur fille Laura Dardanelli, 4ème génération au Domaine Bel Avenir. La transmission du savoir-faire et un oeil nouveau assurent la qualité des différents vins du domaine : le Beaujolais Villages, fruité, pour le plaisir, le Fleurie Poncié et le Saint Amour - La Gagère avec une touche féminine et raffinée, le Chénas - Grand Guinchay, Moulin-à-Vent en Mortperay, Juliénas - Les Capitans et Morgon les Charmes, plus robustes et typés. A chacun son cru.

