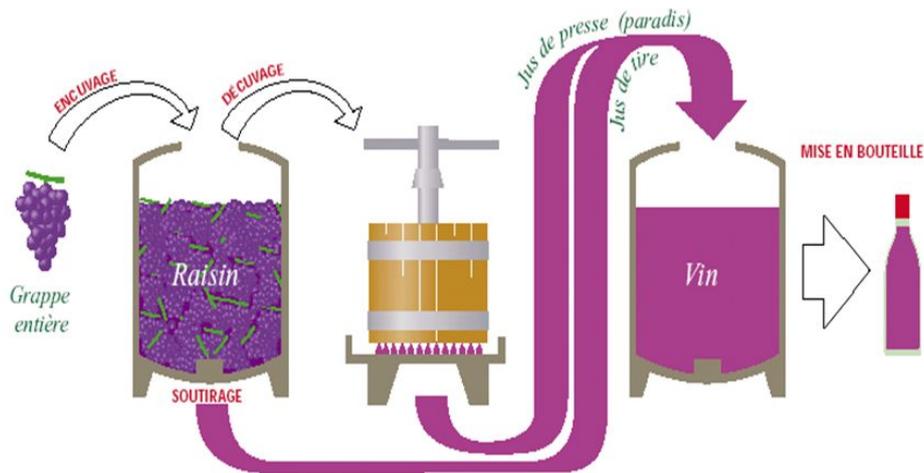


Le Beaujolais nouveau est arrivé !

Oui mais..., Savez-vous comment ???

De la grappe à la bouteille, trois grandes étapes



Le mystère de sa fabrication se nomme **macération carbonique**.

Vos cavistes préférés vous proposent de tout comprendre en 5 points clés:

1. La vendange arrive en grappes entières (vendange manuelle obligatoire) afin de garder chaque grain accroché à la rafle.
2. L'ensemble des grappes est placé dans une cuve close qui est saturée en gaz CO₂.
3. Sous le poids, les raisins du dessous sont écrasés et une fermentation classique dite levurienne pourra démarrer (les levures pourront « manger » le sucre du jus).
4. Pour le reste de la cuve la fermentation se déroulera à l'intérieur de chaque grain (fermentation intracellulaire en milieu anaérobie)
5. Cette méthode permet une vinification rapide en quelques jours
6. Cette méthode intracellulaire en peu de temps permet d'extraire énormément d'arômes fruités très intenses et si reconnaissables.

Bonne dégustation à tous !