

MANOIR  
du  
**CARRA**  
*Famille Sambardier*

# Beaujolais Villages

## Cuvée non filtrée



Le Domaine Manoir du Carra est une exploitation familiale aujourd'hui gérée par Frédéric et Damien, cinquième génération de la famille Sambardier.

De 4 hectares en 1962, la surface est passée à plus de 37 hectares allant des belles parcelles argilo-calcaires du Sud du Beaujolais aux crus situés dans le Nord du vignoble.

Soucieux d'être toujours plus respectueux de l'environnement et de son terroir, le Domaine Manoir du Carra est aujourd'hui certifié HVE: « Haute Valeur Environnementale ».

### APPELLATION

AOC Beaujolais Villages

### CEPAGE

100% Gamay

### TERROIR

Assemblage de deux coteaux versant sud, magnifique exposition sur un sol de granit rosé, d'une superficie de 5 hectares. Altitude 350 mètres, pente de 15 à 18%.

Très vieilles vignes de 70 à 100 ans.

### RENDEMENT

Rendement à la propriété : 40 à 45 hL/hectare.

Rendement Maximum autorisé par l'AOC Beaujolais Villages : 58 hL/ha.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

**Vendanges manuelles. Sélection des meilleures grappes** sur une table de tri vibrante puis encuvage **en grappes entières** pour une macération semi-carbonique de 10 à 12 jours.

**L'élevage** s'effectue sur lies fines en vieux foudres de chêne pendant 3 à 4 mois pour favoriser la micro-oxygénation. **Décantation naturelle ou par le froid.**

La **mise en bouteilles** a lieu à la propriété.

### CARACTERES DE NOS VINS

Très belle robe rubis, arômes subtils de petits fruits rouges. Très ample avec une belle attaque en bouche. Un vin très élégant qui laisse une bonne persistance en fin de dégustation. Ce vin peut facilement se garder 4 à 5 ans. Il dévoilera alors ses notes « pinotées ».

A déguster à une température de 17 °C.



WWW.MANOIR-DU-CARRA.COM

Famille Sambardier - Le Carra - 69640 Denicé

Tél : +33 (0) 4 74 67 38 24 - Mob : +33 (0) 6 18 48 64 27 - Email : jfsambardier@manoir-du-carra.com