



CHÂTEAU DE  
**PONCIÉ**  
949

## BEAUJOLAIS-VILLAGES

Appellation Beaujolais-Villages Contrôlée

Cette cuvée de Beaujolais-Villages Nouveau 2024 est une grande première pour ce millésime, symbolisant un véritable renouveau pour le domaine.

Élaborée en amphore à partir de belles grappes de Gamay vinifiées en macération carbonique, sans intrant et en levures indigènes, cette cuvée marque l'entrée d'une nouvelle gamme.

Millésime 2024



2024 a été marqué par un millésime frais, avec une météo plutôt pluvieuse.

Complexe et minutieux, il s'est achevé par des vendanges aux alentours du 10 septembre. Une belle qualité de vendanges, révélant toute la fraîcheur et le fruit du Gamay, présageant de belles notes aromatiques à la dégustation.

### CÉPAGE

100% Gamay noir à jus blanc.

### CULTURE DE LA VIGNE

Vignes d'environ 30 ans certifiées AB depuis 2020.

### VENDANGES

Manuelles en petites caisses de 13 kg.

### VINIFICATION

Encuvage à froid, en grappes entières (100%). 10 jours de macération carbonique et fermentation en levures indigènes en amphore. Vinification sans intrant. Pressurage légèrement élevé, suivi d'une fin de la fermentation en cuve inox avant soutirage et remise en amphore.

### ÉLEVAGE

100 % vinifié en amphore, avec une semaine en cuve inox après le pressurage et avant le soutirage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

**Robe** : Rouge clair, brillante avec de beaux reflets.

**Nez** : Très frais et vif, offrant des arômes de cerises rouges en premier nez, suivis de notes florales en second nez.

**Bouche** : Fraîche et gourmande, avec des notes de fruits rouges légèrement acidulés et une belle longueur en bouche.

### ACCORDS METS & VINS

Apéritif, tapas, poulpe, mets asiatiques (tataki, sushi, pad thai...).

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Dégustez cette cuvée entre 11 et 12°C.

### POTENTIEL DE GARDE

À déguster dans sa jeunesse, mais ce vin pourrait révéler de belles surprises dans les trois prochaines années.

