

DOMAINE LAFOREST

Beaujolais-Villages Nouveau



### Description

*Cépage* : Gamay

*Moyenne d'âge des Vignes* : 45 ans

*Surface* : 4 Hectares

*Vendange* : Manuelle. Soigneusement triée

*Rendement* : 52HL/Hectare

*Vinification* : Macération carbonique

*% Vol Acqui* : 13°

*Mise en bouteille* : À la propriété

Le **Beaujolais-Villages** se situe essentiellement sur la commune de Quincié en Beaujolais, sur les coteaux très bien exposés Sud-Est, avec un terrain granitique plus léger, sablonneux.

Le **Beaujolais-Villages Nouveau**, avec sa belle robe rubis, exprime d'agréables notes de fruits rouges frais, de raisins, de cassis. Souple et gouleyant en bouche, c'est un vin de plaisir immédiat. Ce vin, qui n'aura pas le temps de devenir grand, n'en reste pas moins l'ambassadeur de la convivialité à l'entrée de l'hiver.



**DOMAINE LAFOREST**

## Beaujolais-Villages Rosé



### Description

*Cépage* : Gamay

*Moyenne d'âge des Vignes* : 40 ans

*Surface* : 1 Hectares

*Vendange* : Manuelle. Soigneusement triée

*Rendement* : 52HL/Hectare

*Vinification* : Pressurage direct

*% Vol Acqui* : 13°

*Mise en bouteille* : À la propriété

Le **Beaujolais-Villages Rosé** est issu d'un pressurage direct après une très courte macération d'une journée pour que le jus se teinte légèrement. Il est ensuite vinifié comme un vin blanc en cuve inox à basse température.

Le **Beaujolais-Villages Rosé** avec sa couleur pétale de rose, dégage des arômes de fruits frais et d'agrumes, avec une longueur en bouche persistante.

# DOMAINE LAFOREST

## Beaujolais-Villages



### Description

*Cépage* : Gamay

*Moyenne d'âge des Vignes* : 45 ans

*Surface* : 4 Hectares

*Vendange* : Manuelle. Soigneusement triée

*Rendement* : 52HL/Hectare

*Vinification* : Macération carbonique

*% Vol Acqui* : 13°

*Mise en bouteille* : À la propriété

Le **Beaujolais-Villages** se situe essentiellement sur la commune de Quincié en Beaujolais, sur les coteaux très bien exposés Sud-Est, avec un terrain granitique plus léger, sablonneux.

Le **Beaujolais-Villages** donne des vins fruités gouleyants avec une robe d'un beau rouge vif en alliant corps et finesse.

# DOMAINE LAFOREST

## Régnié



### Description

*Grape variety* : Gamay

*Average vine age* : 40 years

*Hectares of vines* : 7 Hectares

*Harvest* : Manuel. Careful sorting

*Yield* : 52HL/Hectare

*Vinification* : Carbonic maceration

*Alc. By Vol.* : 13°

*Bottling* : On the estate

Our **Régnié** vineyards are on the slopes of Durette, where the granitic soil is well exposed to the rising sun.

**Régnié** is a supple wine in a cherry red robe with purple tints and red currant aromas and flavours.

# DOMAINE LAFOREST

**Brouilly**



## Description

*Cépage* : Gamay

*Moyenne d'âge des Vignes* : 40 ans

*Surface* : 7,5 Hectares

*Vendange* : Manuelle. Soigneusement triée

*Rendement* : 52HL/Hectare

*Vinification* : Macération carbonique

*% Vol Acqui* : 13°

*Mise en bouteille* : À la propriété

Le **Brouilly** se situe sur des sols sableux et pauvres de décomposition granitique donnant une nuance de vin généreux.

Paré d'une robe rubis profond, le **Brouilly** dégage des arômes de fruits rouges. Il allie rondeur et harmonie. Bien équilibré et étoffé d'un corps vineux, il possède une remarquable longueur en bouche.



**DOMAINE LAFOREST**

**Brouilly Cuvée Prestige**



## **Description**

*Cépage* : Gamay

*Moyenne d'âge des Vignes* : 40 ans

*Surface* : 4 Hectares

*Vendange* : Manuelle. Soigneusement triée

*Rendement* : 52HL/Hectare

*Vinification* : Macération semi-carbonique

*% Vol Acqui* : 13°

*Mise en bouteille* : À la propriété

Le **Brouilly Cuvée Prestige** a vieilli pendant 6 mois en tonneaux. Ce sont des fûts de chêne français qui sont renouvelés chaque année pour conserver toute la typicité de cette cuvée.

Le **Brouilly Cuvée Prestige** donne une robe rubis sombre et des tannins fondus. Une note vanillée transmise par le bois, apporte aux arômes une rondeur et une finesse.



DOMAINE LAFOREST

**Côte de Brouilly**



## Description

*Cépage* : Gamay

*Moyenne d'âge des Vignes* : 20 ans

*Surface* : 2 Hectares

*Vendange* : Manuelle. Soigneusement triée

*Rendement* : 52HL/Hectare

*Vinification* : Macération carbonique

*% Vol Acqui* : 13°

*Mise en bouteille* : À la propriété

Le **Côte de Brouilly** s'épanouit sur les versants pentus du Mont Brouilly, au sous-sol composé de granit et de Schiste.

Le **Côte de Brouilly** est un Vin racé, à la robe pourpre, aux arômes de raisin frais et d'iris.