

# «MISTER NO SULFITE» BEAUJOLAIS-VILLAGES SANS SULFITES AJOUTES

DOMAINES  
**ALBERT BICHOT**  
— MAISON FONDÉE EN 1831 —

LA VIGNE : Sols granitiques

ELEVAGE : 100% en cuve inox 5 à 6 mois

VINIFICATION : Cuve inox thermorégulées 10 jours,  
réalisation d'un pied de cuve (levures indigènes)

Après avoir travaillé ses vignes selon les principes de l'agriculture raisonnée durant les années 90, la Maison Albert Bichot a décidé au début des années 2000 de convertir ses domaines en agriculture biologique, certification obtenue en 2014. Répondant à une demande de plus en plus forte de nos consommateurs, notre cuvée Mr. NO sulfite Beaujolais-Villages 2019 est vinifiée sans sulfites ajoutés, mais pas sans personnalité. Un Gamay redoutable digne d'affronter les plus grandes aventures.



BEAUJOLAIS 100 % GAMAY AOC REGIONALE

**NO SULFITES AJOUTES**

**NO LEVURAGE**

**NO COLLAGE**

**NO FILTRATION**

## DEGUSTATION

Au jus d'un rubis intense, la myrtille annonce une bouche au fruit digeste qu'un tannin soyeux enveloppe de finesse. Vin rocambolésque, il saura traverser toutes les saisons sans embûches.

## ACCORDS METS/MINS

Idéal pour l'apéritif, il fera également honneur à un rôti ou à une belle volaille.

## SERVICE ET GARDE

A servir entre 12 et 13°C.  
A boire dans sa prime jeunesse.  
Contient des sulfites naturels en très faible quantité développés lors de la vinification.  
Nous n'avons pas filtré ce vin, un léger dépôt au fond de la bouteille est probable.

