

# BEAUJOLAIS PIERRES DOREES 2021

MONT VERRIER

Médaille d'or Gilbert & Gaillard 2022, ce Beaujolais Pierres Dorées présente une jolie robe violacée et un nez séduisant aux tonalités florales (pivoine) et épicées. Même palette aromatique capiteuse en bouche associée à une jolie matière. La finale reste nette, bien parfumée sur les fruits rouges (cerise, framboise), délicatement épicée. Un Beaujolais typique du terroir des Pierres Dorées.

<b>Appellation :</b>	Beaujolais Pierres Dorées
<b>Surface :</b>	11 hectares
<b>Production :</b>	Potentiel de 10 000 à 100 000 bouteilles.
<b>Sol :</b>	Calcaire dur chargé d'oxyde de fer, caractérisé par la présence de fossiles marins de la famille des crinoïdes et Gryphées.
<b>Encépagement :</b>	Gamay noir à jus blanc.
<b>Densité de plantation :</b>	Entre 5000 et 8000 pieds/hectare.
<b>Age moyen de la vigne :</b>	45 ans.
<b>Rendement :</b>	50hl/hectare.
<b>Situation :</b>	Denicé.
<b>Exposition :</b>	Est et Sud-Est.
<b>Taille :</b>	Courte, cordon et gobelet palissé
<b>Mode de culture :</b>	Lutte raisonnée, certification HVE Haute Valeur Environnementale.
<b>Vendange :</b>	Vendanges manuelles et tri au Domaine.
<b>Cuve :</b>	Cuves inox thermo-régulées grappes entières.
<b>Macération :</b>	8 à 13 jours de macération, vinification semi-carbonique, pigeage quotidien, 1déléstage.
<b>Fermentation :</b>	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique.
<b>Elevage :</b>	8 mois en cuves inox
<b>Embouteillage :</b>	A la propriété.
<b>Garde et service :</b>	A boire. Servir entre 17° et 19°.
<b>Accord Mets/Vins :</b>	Servir en apéritif, sur des salades composées, des grillades de viandes blanches ou de poissons, gratins de courgettes à la crème, risotto aux crevettes, fromage de chèvre, sorbet à la fraise.



Adresse : EARL Domaine du Mont Verrier- 434 route de plantigny 69640 Saint Julien

Bureaux : (+33) 474 674 284- Mobile : (+33) 648 168 532

Site Internet : [www.domainemontverrier.com](http://www.domainemontverrier.com) E-mail : [contact@domainemontverrier.com](mailto:contact@domainemontverrier.com)

## Terroir de Denicé « Les Pierres Dorées »

- Roche calcaire sédimentaire dure à « entroque » et coquillages fossilisés de crinoïdes et de Griphea (fossiles d'huîtres) chargés d'oxyde ferreux donnant cette couleur rouge doré aux pierres du vignoble.
- Gamay vieilles vignes
  - Gobelet
  - Orientées sud
  - Sol résiduel d'argile, de roches siliceuses et de silex
- AOP :
  - Beaujolais-Villages
  - Beaujolais Pierres Dorées

## Terroirs of Beaujolais

Simplified geological map

