

BEAUJOLAIS PIERRES DOREES 2022 Sans Sulfites



Médaille d'Or à l'International Challenge Gilbert & Gaillard 2023, ce Beaujolais Pierres Dorées a été vinifié de façon entièrement naturelle dans la pure tradition Beaujolaise, sans souffre ajouté, en macération semi-carbonique. Sa robe est de couleur pourpre soutenu avec des reflets violines. Le nez est charmeur mariant petits fruits rouges, myrtille et senteurs florales. L'attaque est soyeuse, la bouche corsée et dense, dévoilant une superbe intensité avec une jolie persistance. Un Beaujolais Pierres Dorées tout en nature !

Appellation: BEAUJOLAIS Surface: 11 hectares.

Production: 1000 à 12 000 bouteilles.

Sol: Calcaire dur chargé d'oxyde de fer, caractérisé par la présence de fossiles marins de la

famille des crinoïdes et Gryphées.

Encépagement : Gamay noir à jus blanc.

Densité de plantation : Entre 5000 et 8000 pieds/hectare.

Age moyen de la vigne :45 ans.Rendement :50hl/hectare.Situation :Denicé.Exposition :Est et Sud-Est.

Taille: Courte, cordon et gobelet.

Mode de culture : Lutte raisonnée, certification HVE Haute Valeur Environnementale.

Vendange: Vendanges manuelles et tri au Domaine.

Cuve : Cuves inox thermorégulées afin d'affiner la sélection parcellaire et valoriser chaque lot.

Macération: 13 jours semi-carbonique. Vinification en grappes entières.

Fermentation: 28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la

fermentation alcoolique.

Elevage: 5 mois en cuves inox Embouteillage: A la propriété.

Garde et service: A boire. Servir entre 17° et 19°.

Accord Mets/Vins: Servir sur des plats épicés, poissons fumés et grillades ; blinis au saumon fumé, crème et ciboulette,

tagines, curry d'agneau, ravioles à la ricotta et pignons de pin, thon rouge mangue et avocats, fromage

de chèvre, gâteau au chocolat beurre salé, orange confites et noix.

Adresse: SCEA Domaine du Mont Verrier-434 route de plantigny 69640 Saint Julien. Bureaux: (+33) 474 674 284

Site Internet: <u>www.domainemontverrier.com</u> E-mail: <u>contact@domainemontverrier.com</u>



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

