

BEAUJOLAIS PIERRES DOREES 2019

MONT VERRIER



Médaille d'or au Concours International de Lyon 2020, ce Beaujolais Pierres Dorées présente une belle couleur pourpre. Le nez est un bouquet gourmand de fruits rouges acidulés (cerise, framboise, fraise) et croquants. L'attaque vive et fraîche déploie des saveurs de fruits rouges et d'épices. Un Beaujolais tout en fruits rouges avec une finale gourmande sur la cerise et la framboise. Un Beaujolais typique du terroir des Pierres Dorées.

Appellation :	BEAUJOLAIS
Surface :	11 hectares.
Production :	Potentiel de 10 000 à 100 000 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 :	8 à 12 jours selon les lots. Vinification en grappes entières. Nombreux soutirages.
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique.
Elevage :	6 à 12 mois en cuves inox inertes.
Embouteillage :	A la propriété.
Garde et service :	A boire. Servir entre 17° et 19°.
Accord Mets/Vins :	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 E-mail : contact@domainemontverrier.com