

BEAUJOLAIS PIERRES DOREES 2020



Sans Sulfites

Médaille d'Argent à l'International Challenge Gilbert & Gaillard 2021 médaille d'Or à l'International de Lyon, ce Beaujolais Pierres Dorées a été vinifié de façon entièrement naturelle dans la pure tradition Beaujolaise, sans soufre ajouté, en macération semi-carbonique. Sa robe est d'un rouge pourpre soutenu. Le nez est gourmand sur des arômes de fruits rouges et noirs (framboise, cassis). En bouche l'attaque est franche et vive, d'une belle rondeur. Elle est dominée par des arômes de fruits rouges (cerise griotte et groseille), d'épices torréfiés et de menthe fraîche. Une finale sur les fruits rouges. Un Beaujolais Pierres Dorées tout en arômes pour un instant nature !



Appellation :	BEAUJOLAIS
Surface :	11 hectares.
Production :	500 à 3 000 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 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, côte de bœuf au feu de bois, fromage de chèvre, gâteau au chocolat beurre salé, orange confites et noix.



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