Domaine du Mont Verrier

MONT VERRIER

BEAUJOLAIS-VILLAGES 2021

Ce Beaujolais-Villages, récompensé d'une étoile au Guide Hachette, a reçu la médaille d'Or à l'International Challenge Gilbert & Gaillard 2022 et à Burgondia 2021 . Il déploie des arômes délicats et épicés tout en finesse. Sa robe est d'un rouge clair marquée par une teinte violine. Le nez présente des notes de fruits rouges des bois, d'épices douces et de fleurs (pivoine). La bouche déploie une belle acidité dès l'attaque, un fruit croquant, des tanins tendres. La finale se montre à son avantage, en intensité, longueur et précision des saveurs !

Appellation :	BEAUJOLAIS-VILLAGES.
Surface :	5,4 hectares.
Production :	11 000 à 40 000 bouteilles.
Sol :	Terrains argilo-calcaires et schisteux.
Encépagement :	Gamay noir à jus blanc.
Densité de plantation :	Entre 5000 et 8000 pieds/hectare.
Age moyen de la vignes :	30 ans.
Rendement :	50hl/hectare.
Situation :	Saint-Julien.
Exposition :	Est et Sud-Est.
Taille :	Courte, cordons et gobelet.
Mode de culture :	Lutte raisonnée.
Vendanges :	Vendanges manuelles.
Cuves :	Cuves inox de 91Hl afin d'affiner la sélection parcellaire et valoriser chaque lot.
Macération :	15 jours selon les lots. Vinification 1/3 en grappes entière, 2/3 en égrappage
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux soutirages et pigeage.
Elevage :	7 mois en cuves inox pour garder la fraicheur du cépage.
Embouteillage :	A la propriété
Garde et service :	Entre 3 et 5 ans. Servir entre 15° et 19°
Accord Mets/Vins :	Servir sur des plats épicés ou légèrement relevés Tagine de poulet, andouillette Beaujolaise, Matelotes d'anguilles du Rhône, rigotte du Forez.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Address : EARL Domaine du Mont Verrier - 434 route de plantigny 69640 Saint Julien
Offices : (+33) 474 674 284 - Mobile : (+33) 648 168 532
Website : *www.domainemontverrier.com* E-mail : contact@domainemontverrier.com