



Fût de Chêne

BEAUJOLAIS PIERRES DORÉES



CÉPAGE : GAMAY NOIR À JUS BLANC

APPELLATION : BEAUJOLAIS ROUGE AOC PIERRES DORÉES

VIGNOBLE :

PARCELLE DE 1,5 HECTARE DITE « LE CLOS » DE PLUS DE 60 ANS EN COTEAU SUR UN SOL ARGILLO-CALCAIRE, EXPOSÉE PLEIN EST.
25 HL/HA

VINIFICATION :

EGRAPPAGE 100%. VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC CUVASON DE 10 À 15 JOURS ET PIGEAGE QUOTIDIEN.

ÉLEVAGE DE 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS DE 1 À 10 ANS D'ÂGE.

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

DÉGUSTATION :

ROBE GRENAT PROFOND, REFLETS VIOLETS. NEZ PUISSANT AUX ARÔMES DE FRUITS MÛRS. EPICÉ ET SUBTILEMENT BOISÉ. RICHE EN TANINS, BEL ÉQUILIBRE ET OFFRANT UNE TRÈS BELLE LONGUEUR EN BOUCHE.

ACCORDS METS ET VINS :

GIBIERS (CIVET DE LIÈVRE, CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR), VIANDES ROUGES (CÔTE DE BOEUF, MAGRET DE CANARD) ET FROMAGES FORTS (MUNSTER, EPOISSE)

CONSEILS DE SERVICE :

A SERVIR À TEMPÉRATURE AMBIANTE. DÉBOUCHER 1 À 2 HEURES À L'AVANCE

A APPRÉCIER SOUS 1 À 8 ANS

RÉCOMPENSE : MÉDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2020

MEDAILLE D'ARGENT A L'INTERNATIONAL DU GAMAY 2021



DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com