



Infini

L'INFINI EST SA MESURE,
L'ABSOLU SON OXYGÈNE.



CÉPAGE : GAMAY NOIR À JUS BLANC

APPELLATION : BEAUJOLAIS ROUGE AOC PIERRES DORÉES

VIGNOBLE :

PARCELLE DU CLOS DE SAINT TRYS DE PLUS DE 70 ANS

SOL ARGILO-CALCAIRE

EXPOSITION PLEIN EST

20HL/HA

VINIFICATION :

RÉCOLTE EN SUR-MATURITÉ. VINIFICATION NATURE,

LEVURES NATURELLES.

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

DÉGUSTATION :

NOTES DE FRUITS CONFITS, ÉPICÉS MAIS UN ENSEMBLE TOUT EN FRAICHEUR QUI LUI CONFÈRE UNE COMPLEXITÉ SANS MESURE. UNE AMPLEUR, UNE MATURITÉ, UNE LONGUEUR INFINI.

SEULEMENT 2800 BOUTEILLES PRODUITES.

ACCORDS METS ET VINS :

À DÉGUSTER SUR UN FOIE GRAS, UNE BELLE ENTRECÔTE, UN GIBIER, UN FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE (ROQUEFORT, FOURMÉ) OU UN DESSERT AU CHOCOLAT.

CONSEILS DE SERVICE :

À SERVIR À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

DÉBOUCHER 1 À 2 HEURES À L'AVANCE.

À APPRÉCIER SOUS 1 À 8 ANS.

RÉCOMPENSES :

2 ÉTOILES AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2022



DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com



Infini

L'INFINI EST SA MESURE,
L'ABSOLU SON OXYGÈNE.



GRAPE VARIETY: BLACK GAMAY WITH WHITE JUICE

APPELLATION : BEAUJOLAIS ROUGE PDO GOLDEN STONES

VINEYARD :

CLOS DE SAINT TRYS PLOT OF LAND OVER 70 YEARS OLD

CLAY-LIMESTONE SOIL

FULL EAST EXPOSURE

20HL/HA

VINIFICATION :

HARVESTED WHEN OVER-RIPE. NATURAL WINEMAKING,
NATURAL YEASTS.

VINIFICATION WITHOUT SULFITE, SULFITING AT BOTTLING

TASTING :

NOTES OF CANDIED FRUITS, SPICY BUT A WHOLE FRESHNESS THAT GIVES IT A COMPLEXITY WITHOUT MEASURE. A FULLNESS, A MATURITY, AN INFINITE LENGTH.

ONLY 2800 BOTTLES PRODUCED.

FOOD AND WINE PAIRING :

TO BE ENJOYED WITH FOIE GRAS, A FINE ENTRECOTE, GAME, BLUE-VEINED CHEESE (ROQUEFORT, FOURME) OR A CHOCOLATE DESSERT.

SERVING SUGGESTIONS:

SERVE AT ROOM TEMPERATURE.

UNCORK 1 TO 2 HOURS IN ADVANCE.

TO APPRECIATE UNDER 1 TO 8 YEARS.

AWARDS :

2 STARS IN THE GUIDE HACHETTE DES VINS 2022



DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com