



Fût de Chêne

BEAUJOLAIS PIERRES DORÉES



CÉPAGE : GAMAY NOIR À JUS BLANC

APPELLATION : BEAUJOLAIS ROUGE AOC PIERRES DORÉES

VIGNOLE :

TERROIR DE SAINT TRYS : SOLS TRÈS CAILLOUTEUX OÙ LE CALCAIRE DE LA PIERRE DORÉE AFFLEURE.

8 000 PIEDS À L'HECTARE. 25 HL/HA

VINIFICATION :

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

ELEVAGE 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



Fût de Chêne

BEAUJOLAIS PIERRES DORÉES



GRAPE VARIETY: BLACK GAMAY WITH WHITE JUICE

APPELLATION : BEAUJOLAIS RED PDO GOLDEN STONES

VINEYARD :

TERROIR OF SAINT TRYS: VERY STONY SOILS WHERE THE LIMESTONE OF THE GOLDEN STONE OUTCROPS.

8 000 VINES PER HECTARE. 25 HL/HA

VINIFICATION :

100% DESTEMMING. TRADITIONAL VINIFICATION WITH 10 TO 15 DAYS VATTING AND DAILY PUNCHING DOWN.

AGED FOR 12 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS FROM 1 TO 10 YEARS OLD.

VINIFICATION WITHOUT SULFITE, SULFITING AT BOTTLING

TASTING :

DEEP GARNET COLOR, PURPLE REFLECTIONS. POWERFUL NOSE WITH AROMAS OF RIPE FRUITS. SPICY AND SUBTLY WOODY. RICH IN TANNINS, WELL BALANCED AND OFFERING A VERY NICE LENGTH IN MOUTH.

FOOD AND WINE PAIRING :

GIBIER (JUGGED HARE, VENISON WITH GRAND VENEUR SAUCE), RED MEAT (PRIME RIB, DUCK BREAST) AND STRONG CHEESES (MUNSTER, EPOISSE)

SERVING SUGGESTIONS :

SERVE AT ROOM TEMPERATURE. UNCORK 1 TO 2 HOURS IN ADVANCE

TO BE ENJOYED WITHIN 1 TO 8 YEARS

AWARD : SILVER MEDAL AT THE INTERNATIONAL COMPETITION OF LYON 2020

SILVER MEDAL AT THE INTERNATIONAL GAMAY COMPETITION 2021



DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com