



Gamaret

LES PIERRES BLEUES



CÉPAGE : GAMARET

APPELLATION : IGP COMTÉS RHODANIENS

VIGNOBLE :

PARCELLE DITE DU « PLAN ». EXPOSITION SUD, TERROIR RICHE EN « PIERRES BLEUES », ROCHES VOLCANIQUES MÉTAMORPHIQUES DE TEINTES BLEUTÉES, QUE L'ON RETROUVE DANS LE SECTEUR DES PIERRES DORÉES (SUD DU BEAUJOLAIS) SUR BROUILLY ET SUR LA CÔTE DE PY À MORGON.

8000 PIEDS/HA. 40HL/HA

VINIFICATION : MACÉRATION DE 15 JOURS À TROIS SEMAINES MAXIMUM POUR GARDER LE FRUIT DU CÉPAGE.

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

DÉGUSTATION : VIN À LA ROBE INTENSE ET RICHE EN ANTOCYANES (PIGMENTS COLORÉS ROUGE). EN DÉGUSTATION, STRUCTURE, AVEC FORT POTENTIEL TANNIQUE, UN BEL ÉQUILIBRE SUCRE/ACIDITÉ. LÉGÈREMENT ÉPICÉ, DES NOTES DE CACAO, CASSIS, FIGUE, FRAMBOISE, PRUNE, VIOLETTE. SA COMPLEXITÉ AROMATIQUE EN FAIT UN VIN DE SOIF, TRÈS GOURMAND.

ACCORDS METS ET VINS : APÉRITIF, PLANCHA ET PAELLA, FROMAGES DE CARACTÈRE (BLEU, ROQUEFORT ET TOMME DE SAVOIE).

CONSEILS DE SERVICE : A SERVIR ENTRE 16 ET 18°C. DÉBOUCHER 1 HEURE À L'AVANCE. A APPRÉCIER SOUS 1 À 5 ANS



DOMAINE JP RIVIERE
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne
04 74 67 00 67
contact@domainejpriviere.com
www.domainejpriviere.com



Gamaret

LES PIERRES BLEUES



GRAPE VARIETY : GAMARET

APPELLATION : PGI COMTÉS RHODANIENS

VINEYARD :

PLOT OF LAND KNOWN AS THE "PLAN". SOUTHERN EXPOSURE, TERROIR RICH IN "PIERRES BLEUES", METAMORPHIC VOLCANIC ROCKS WITH BLUISH TINTS, FOUND IN THE PIERRES DORÉES AREA (SOUTH OF BEAUJOLAIS) ON BROUILLY AND ON THE CÔTE DE PY IN MORGON.

8000 VINES/HA. 40HL/HA

VINIFICATION : MACERATION OF 15 DAYS TO THREE WEEKS MAXIMUM TO KEEP THE FRUIT OF THE VARIETY.

SULPHITE-FREE VINIFICATION, SULPHITING AT BOTTLING

TASTING : WINE WITH AN INTENSE COLOR AND RICH IN ANTOCYANINS (RED COLORED PIGMENTS). IN TASTING, STRUCTURE, WITH STRONG TANNIC POTENTIAL, A NICE SUGAR/ACIDITY BALANCE. SLIGHTLY SPICY, NOTES OF COCOA, BLACKCURRANT, FIG, RASPBERRY, PLUM, VIOLET. ITS AROMATIC COMPLEXITY MAKES IT A WINE OF THIRST, VERY GREEDY.

FOOD AND WINE PAIRING : APPETIZER, PLANCHA AND PAELLA, CHEESES OF CHARACTER (BLUE, ROQUEFORT AND TOMME OF SAVOY).

SERVING SUGGESTIONS : TO BE SERVED BETWEEN 16 AND 18°C. UNCORK 1 HOUR IN ADVANCE. TO BE APPRECIATED WITHIN 1 TO 5 YEARS



DOMAINE JP RIVIERE
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne
04 74 67 00 67
contact@domainejpriviere.com
www.domainejpriviere.com