

Saint Trys

BEAUJOLAIS PIERRES DORÉES



CÉPAGE : CHARDONNAY

APPELLATION : BEAUJOLAIS BLANC AOC PIERRES DOREES

VIGNOBLE : TERROIR DE SAINT TRYS : SOLS TRÈS CAILLOUTEUX OÙ LE CALCAIRE DE LA PIERRE DORÉE AFFLEURE.
8 000 PIEDS À L'HECTARE.

VINIFICATION : PRESSURAGE DIRECT,
FERMENTATION ALCOOLIQUE À FROID (ENTRE 15 ET 20°C).
FERMENTATION MALOLACTIQUE NON EFFECTUÉE POUR CONSERVER
FRUIT ET FRAÎCHEUR.

ÉLEVAGE DE 3 MOIS EN CUVE.

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

DÉGUSTATION : ROBE OR PÂLE AUX REFLÈTS VERTS. NEZ FLORAL ET FRUITÉ. ATTAQUE VIVE SUIVIE D'UNE BOUCHE AMPLE ET BIEN ÉQUILIBRÉE. FIN ET AROMATIQUE. FINALE MINÉRALE.

ACCORDS METS ET VINS : APÉRITIF, PLANCHA DE POISSONS, FRUITS DE MER (ASSIETTE D'HUÎTRES, POÊLÉE DE ST JACQUES, MOULES MARINIÈRES), VOLAILLES (POULET À LA CRÈME).

CONSEILS DE SERVICE : À SERVIR FRAIS : 8 À 12°C . A APPRÉCIER DANS LES 5 ANS

RÉCOMPENSES :

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2022

MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS DES GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS 2019

SÉLECTIONNÉ AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2019

MÉDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2018



Saint Trys

BEAUJOLAIS PIERRES DORÉES



GRAPE VARIETY: CHARDONNAY

APPELLATION : BEAUJOLAIS BLANC PDO GOLDEN STONE

VINEYARD : PLOT OF 1 HECTARE ON SLOPES ON A CLAY-LIMESTONE SOIL WHICH ALLOWS THE CHARDONNAY TO REVEAL ALL ITS CHARACTER. 8 000 VINES PER HECTARE. 50 HL/HA

VINIFICATION : DIRECT PRESSING,
COLD ALCOHOLIC FERMENTATION (BETWEEN 15 AND 20°C). NO MALOLACTIC FERMENTATION TO PRESERVE FRUIT AND FRESHNESS.
AGED FOR 3 MONTHS IN TANKS.

VINIFICATION WITHOUT SULFITE, SULFITING AT BOTTLING

TASTING : PALE GOLD COLOR WITH GREEN REFLECTIONS. FLORAL AND FRUITY NOSE. LIVELY ATTACK FOLLOWED BY AN AMPLE AND WELL-BALANCED MOUTH. FINE AND AROMATIC. MINERAL FINISH.

FOOD AND WINE PAIRING : APPETIZER, FISH PLANCHA, SEAFOOD (PLATE OF OYSTERS, PAN-FRIED SCALLOPS, MARINATED MUSSELS), POULTRY (CHICKEN IN CREAM SAUCE).

SERVING SUGGESTIONS : TO BE SERVED CHILLED: 8 TO 12°C. TO BE ENJOYED WITHIN 5 YEARS

AWARD :

1 STAR IN THE GUIDE HACHETTE DES VINS 2022

GOLD MEDAL AT THE CONCOURS DES GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS 2019

SELECTED FOR THE GUIDE HACHETTE DES VINS 2019

SILVER MEDAL AT THE INTERNATIONAL COMPETITION OF LYON 2018



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