

Beaujolais Pierres Dorées



Cépage : Gamay noir à jus blanc

Appellation : Beaujolais rouge AOC Pierres Dorées

Vignoble : Parcelle de Charmoiré plantée par nos grands parents. Roches pierres Bleues schisteuses Sol argilo-Siliceux. 8 000 pieds à l'hectare. 40hl/ha

Vinification : Vinification traditionnelle longue en cuve. Egrappage 100%. Cuvaison de 21 jours et pigeage quotidien. Elevage de 6 mois en foudre de 60 ans. Elevage de 6 mois en bouteilles

Vinification sans sulfite, sulfitage a la mise en bouteille

Dégustation : Robe rouge rubis intense et lumineuse. Joli nez de fruits rouges et d'épices douces avec une pointe florale délicate. La bouche combine agréablement fruits noirs, fruits secs et fraîcheur au sein d'une matière généreuse. Finale acidulée et complexe.

Accords mets et vins : A servir avec Côte de bœuf, magret de canard, travers de porc épicé, gigot d'agneau tikka massala. Aubergines grillées et légumes farcis. Comté, camembert fermier et affiné.

Conseils de service : A servir entre 16 et 18°C.

A apprécier sous 2 à 10 ans, cuvée parfaite pour une belle garde.

Ils parlent de nos vins :

Ce vin au beau violon brut dégage des notes concentrées posées sur une saveur de pierres bleues évoquant un Juliéna. Son relief tannique et pointu va s'affiner en cave . **Guillaume Barroin - Les Buvologues**



1682

Beaujolais Pierres Dorées



Grape variety : Black Gamay with white juice

Appellation : Beaujolais red pdo Golden Stones

Vineyard : Charmoiré plot planted by our grandparents. Shale blue stone rocks Clay-Siliceous soil 8,000 plants per hectare. 40hl/ha

Vinification :

Long traditional vinification in vats. 100% destemming. Vatting for 21 days and daily punching down. Aging for 6 months in 60-year-old casks Aging for 6 months in bottles

Sulphite-free vinification, sulphiting at bottling

Tasting : Intense and luminous ruby red color. Lovely nose of red fruits and sweet spices with a delicate floral touch. The palate pleasantly combines black fruits, dried fruits and freshness within a generous substance. Tangy and complex finish.

Food and wine pairing : Serve with prime rib, duck breast, spicy pork ribs, leg of lamb tikka massala. Grilled eggplant and stuffed vegetables. Comté, farm and matured Camembert

Serving suggestions : Serve between 16 and 18°C. To be enjoyed over 2 to 10 years, a perfect vintage for good aging.

Expert reviews :

This wine, with its beautiful deep violet hue, exudes concentrated notes layered over a flavor of blue stones, reminiscent of a Juliéna. Its sharp, structured tannins will soften and refine with cellar aging. **Guillaume Barroin - Les**

Buvologues



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