



Cépage : Gamay noir à jus blanc

Appellation : Beaujolais rouge aoc Nouveau

Vignoble :

Lieu-dit de la Taverne à Bagnols : sols caillouteux, argilo-limoneux .8 000 pieds à l'hectare. 50 hl/ha

Vinification :

Macération préfermentaire à chaud à 60°C pour extraire des arômes fruités et une belle couleur rouge vif suivie d'une macération courte de 3 jours.

Vinification sans sulfite, sulfitage a la mise en bouteille

Dégustation : Robe rouge aux reflets violette.

Nez intense et fruité. Attaque vive relayée par des tanins souples pour un vin gourmand, frais et tout en rondeur.

Accords mets et vins : Très agréable à l'apéritif.

S'accorde à merveille avec vos planches de charcuteries, pizza, verrines de légumes, steaks végétariens, fromages frais, fromages de chèvre.

Conseils de service : A servir frais : 12 à 15°C

A déboucher au dernier moment pour conserver tout son fruit.

A apprécier dans sa jeunesse (dans les 1 à 2 ans)

Récompenses :

Coup de cœur au Gault et Millau en 2022

Ils parlent de nos vins :

Une couleur peu intense, mais une profondeur d'arômes indéniable : fruits rouges, notes florales, avec une belle pureté. De la profondeur, des saveurs magnifiques, une texture légèrement crémeuse – oh, c'est tellement bon! Un grand primeur – quel vin! **Bill Nanson**



Beaujolais

NOUVEAU



Grape variety : Black Gamay with white juice

Appellation : Beaujolais red pdo new

Vineyard :

Blend of three parcels of the Domaine in the communes of Pommiers, Bagnols and Chatillon d'Azergues. 8,000 plants per hectare. 50 hl/ha

Vinification :

Hot pre-fermentation maceration at 60°C to extract fruity aromas and a beautiful bright red colour followed by a short maceration of 3 days.

Sulphite-free vinification, sulphiting at bottling

Tasting : Red colour with purple tints.

Intense and fruity nose. Lively attack relayed by supple tannins for a greedy, fresh and round wine.

Food and wine pairing : Very pleasant as an aperitif.

Goes wonderfully well with cold cuts, pizza, vegetable verrines, vegetarian steaks, fresh cheeses, goat's cheese.

Serving suggestions : Serve chilled: 12 to 15°C

Uncork at the last moment to preserve all its fruit.

To be appreciated in its youth (within 1 to 2 years)

Expert reviews :

A Bordeaux bottle.

Modest depth of colour but no mistaking the depth of aroma - red fruit, floral, and with good purity. Depth, beautifully flavoured, slightly creamy - ooh this is so good! Great Primeur - what a wine! Bill nanson



DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com