

# 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 reflets 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 :** A servir frais : 8 à 12°C . A apprécier dans les 5 ans

### Récompenses :

Prix d'excellence Concours Beaujolais Pierres Dorées 2024

1 Etoile 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

### Ils parlent de nos vins :

Cette vigne situé sur la commune de Pommiers exhale un nez floral de pollen. Le fruit est rond, enveloppant et très séducteur. C'est sûr cette bouteille ne passera pas l'hiver... **Guillaume Barroin - Les Buvologues**

# 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

**Expert reviews :**

There's some hazelnut and honeysuckle on the nose together with peach and orange curd. It's fresh and fragrant with a medium body and refreshing finish. Drink now. **James Suckling.**