

Saint Trys

Beaujolais Pierres Dorées



Cépage : Gamay noir à jus blanc

Appellation : Beaujolais rouge AOC Pierres Dorées

Vignoble : Terroir de Saint Trys : sols très caillouteux où le calcaire de la Pierre Dorée affleure, exposée plein Est. Notre secteur le plus précoce.

8 000 pieds à l'hectare. 30hl/ha

Vinification : Vinification traditionnelle. Egrappage 100%. Cuvaison de 10 à 15 jours et pigeage quotidien.

Elevage de 6 mois environ

Vinification sans sulfite, sulfitage a la mise en bouteille

Dégustation : Robe grenat profond, reflets violets.

Nez fruité et épicé, intense. Bouche structurée aux tanins souples.

Expression pure du Gamay.

Accords mets et vins : Idéal pour accompagner la cuisine gourmande de terroir (boeuf bourguignon, blanquette de veau, pierrade) et tous types de fromages.

Conseils de service : A servir entre 16 et 18°C. Déboucher 1 heure à l'avance

A apprécier sous 1 à 5 ans

Récompense :

Médaille d'argent à l'International du Gamay 2020

Sélectionné par le Guide Bettane et Desseauve 2020

Sélectionné au Guide Hachette des Vins 2020

Ils parlent de nos vins :

C'est la cuvée emblématique du domaine, la plus représentative du potentiel de terroir des Pierres Dorées car produite sur le terroir du château de Saint Trys. Si sa robe évoque un pinot noir de la Côte de Nuits le reste de sa nature est Beaujolaise : un fruit gras et velouté qui passe du nez à la bouche avec un charme velouté et une finale salivante. Pour maintenant jusqu'à plus soif ! **Guillaume**

Barroin - Les Buvologues

Saint Trys

Beaujolais Pierres Dorées



Grape variety : Black Gamay with white juice

Appellation : Beaujolais red pdo Golden Stones

Vineyard : A 1.5 hectare plot called "Le Clos", over 60 years old, on a hillside with clay-limestone soil, facing due east. Our most precocious sector.

8,000 vines per hectare. 30hl/ha

Vinification : Traditional vinification

100% destemming.

Vatting for 10 to 15 days and daily punching down.

Long ageing (about 12 months)

Sulphite-free vinification, sulphiting at bottling

Tasting : Garnet colour.

Fruity and very fresh nose. Fruity and floral palate with supple tannins.

Pure expression of Gamay.

Food and wine pairing : Ideal for gourmet local cuisine (boeuf bourguignon, blanquette de veau, pierrade) and all types of cheese.

Serving suggestions : To be served between 16 and 18°C. Uncork 1 hour in advance

To be appreciated within 1 to 5 years

Award:

Silver medal at the International Gamay 2020

Selected by the Guide Bettane et Desseauve 2020

Selected by the Guide Hachette des Vins 2020

Silver medal at the Concours des Grands Vins du Beaujolais 2019

Selected in the Revue Cuisine et Vins de France special wine September 2017

Expert reviews :

It is the estate's emblematic cuvée, the most representative of the Pierres Dorées terroir's potential, as it is produced on the Château de Saint Trys' land. While its color evokes a Pinot Noir from the Côte de Nuits, its essence remains Beaujolais: rich, velvety fruit that transitions seamlessly from nose to palate with a velvety charm and a mouthwatering finish. Perfect for drinking now and savoring endlessly! **Guillaume**

Barroin - Les buvologues