



Inattendu

Le bonheur du monde
est dans l'inattendu



Cépage : Chardonnay

Appellation : Beaujolais Blanc aoc Pierres Dorées

Vignoble :

Parcelle de la Carrière à Saint Trys
Sol argilo-calcaire
exposition plein Est
20hl/ha

Vinification :

Récolte en sur-maturité. Vinification nature, en macération pelliculaire de 6 mois. levures naturelles. Pressurage au printemps. Elevage de 18 mois en bouteille.

Dégustation :

Premier nez de camomille et tilleul sur la finesse. Après une aération notes de gariguettes et de cédrat, délicate et fraîche. Bouche aux tannins soyeux, élégante et aromatique, finale mentholée et équilibrée.
Seulement 700 Bouteilles produites.

Accords mets et vins :

A déguster sur un saumon aller-retour, tataki de thon, roquefort et fromages persillées

Conseils de service :

A servir à température ambiante ou fraîche
Déboucher 1 à 2 heures à l'avance.
A apprécier sous 1 à 8 ans.



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



Inattendu

Le bonheur du monde
est dans l'inattendu



Grape variety : Chardonnay

Appellation : Beaujolais Blanc pdo Golden Stones

Vineyard :

Plot of land of La Carrière in Saint Trys

Clay-limestone soil

full east exposure

20hl/ha

Vinification :

Harvested at over-ripeness. Natural wine making, in pellicular maceration of 6 months. Natural yeasts.

Pressing in spring. Aged for 18 months in bottle.

Vinification without sulfite, sulfiting at bottling

Tasting :

First nose of chamomile and linden on the finesse. After aeration notes of gariguette and citron, delicate and fresh. Mouth with silky tannins, elegant and aromatic, mentholated and balanced finish.

Only 700 bottles produced.

Food and wine pairing :

To be enjoyed with salmon, tuna tataki, Roquefort and blue cheese

Serving suggestions :

Serve at room temperature or chilled

Uncork 1 to 2 hours in advance.

To be enjoyed within 1 to 8 years.



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