

L'Infini est sa mesure,
l'absolu son oxygène.



Cépage : Gamay noir à jus blanc

Appellation : Beaujolais rouge aoc Pierres Dorées

Vignoble :

Parcelle du Clos de Saint Trys de plus de 70 ans

Sol argilo-calcaire

exposition plein Est

20hl/ha

Vinification :

Récolte en sur-maturité. Vinification nature,
levures naturelles.

Vinification sans sulfite, sulfitage a la mise en bouteille

Dégustation :

Notes de fruits confits, épicés mais un ensemble tout en fraîcheur qui lui confère une complexité sans mesure. Une ampleur, une maturité, une longueur infini. Seulement 2800 bouteilles produites.

Accords mets et vins :

A déguster sur un foie gras, une belle entrecôte, un gibier, un fromage à pâte persillée (roquefort, fourme) ou un dessert au chocolat.

Conseils de service :

A servir à température ambiante. Déboucher 1 à 2 heures à l'avance.

A apprécier sous 1 à 8 ans.

Récompenses :

2 Etoiles au Guide Hachette des Vins 2022

Ils parlent de nos vins :

Une cuvée née de vieilles vignes de 70 ans, vendangée en surmaturité, vinifiée « façon nature », sans intrants, avec un sulfitage uniquement à la mise. Elle impressionne et interpelle d'emblée avec ses arômes très mûrs de fruits noirs compotés, presque confits. Un profil diablement sudiste que l'on retrouve dans une bouche ample, riche, confiturée, très onctueuse, chaleureuse certes (l'étiquette affiche 16 ° !), mais stimulée par une fine acidité qui vient étirer la finale et équilibrer l'ensemble. Un beaujolais atypique mais savoureux, à réserver en cave. **Guide Hachette des vins**

DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com

L'Infini est sa mesure,
l'absolu son oxygène.



Grape variety: Black Gamay with white juice

Appellation : Beaujolais rouge pdo Golden Stones

Vineyard :

Clos de Saint Trys plot of land over 70 years old

Clay-limestone soil

full east exposure

20hl/ha

Vinification :

Harvested when over-ripe. Natural winemaking,
natural yeasts.

Vinification without sulfite, sulfiting at bottling

Tasting :

Notes of candied fruits, spicy but a whole freshness that gives it a complexity without measure. A fullness, a maturity, an infinite length.

Only 2800 bottles produced.

Food and wine pairing :

To be enjoyed with foie gras, a fine entrecote, game, blue-veined cheese (Roquefort, Fourme) or a chocolate dessert.

Serving suggestions:

Serve at room temperature. Uncork 1 to 2 hours in advance.

To appreciate under 1 to 8 years.

Awards :

2 Stars in the Guide Hachette des Vins 2022

Expert reviews :

A cuvée born from 70-year-old vines, harvested at overripeness, and vinified "naturally," without additives and with sulfiting only at bottling. It immediately impresses and intrigues with its intensely ripe aromas of stewed dark fruits, almost candied. Its profile is strikingly southern, reflected in a generous, rich, jammy palate that is incredibly smooth and warm (the label shows 16% alcohol!), yet lifted by a fine acidity that elongates the finish and balances the whole. An atypical but delicious Beaujolais, perfect for cellaring. **Guide**

Hachette des vins.