

La Carrière

Beaujolais pierres dorées



Cépage : Chardonnay

Appellation : Beaujolais blanc AOC Pierres Dorées

Vignoble : parcelle de 30 ares : la Carrière à Pommiers : sols de calcaires et d'argile.
8 000 pieds. 50 hl/ha

Vinification :

Traditionnelle en blanc.

Fermentations alcooliques et malo-lactique réalisées en fût de chêne français de 1an a 15 ans d'age.

Ce vin est élevé sur lies et bâtonné pendant 9 à 12 mois.

Dégustation :

Robe or blond. Nez intense floral et brioché. Bouche charnue et gourmande, sur des notes délicatement vanillée. Très belle longueur en bouche

Accords mets et vins :

Apéritif. S'accorde très bien avec des mets raffinés :

tartare de saumon, Saint-Jacques, homard, langoustines. Volaille, poularde de Bresse. Fromages à pâte persillée (roquefort, fourme d'Ambert, bleu de Bresse).

Conseils de service :

A servir frais : 8 à 12°C

A ouvrir 1 heure à l'avance. A apprécier sous 1 à 8 ans



La Carrière

Beaujolais pierres dorées



Grape variety : Chardonnay

Appellation : Beaujolais blanc pdo Golden Stone

Vineyard : Plot of 30 ares known as " La carrière " in on a clay-limestone soil where the rock outcrops. Exposure: rising sun. 8 000 vines. 50 hl/ha

Vinification :

Alcoholic and malolactic fermentations are carried out in French oak barrels from 1 to 15 years old.

This wine is aged on lees and stirred for 9 to 12 months.

Vinification without sulfite, sulfiting at bottling

Tasting :

Golden blond color. Intense floral and brioche nose.

Fleshy and greedy mouth.

Food and wine pairing :

As an aperitif. Goes very well with refined dishes:

salmon tartar, scallops, lobster, langoustines. Poultry, poularde de poularde de Bresse. Blue-veined cheeses (Roquefort, Fourme d'Ambert, Bleu de Bresse).

Serving suggestion :

Serve chilled: 8 to 12°C

To be opened 1 hour in advance. To be appreciated 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