



Les Pierres

Beaujolais Pierres Dorées



Cépage : Gamay noir à jus blanc

Appellation : Beaujolais rouge aoc Pierres Dorées

Vignoble :

Parcelle des pierres à pommiers : sols très caillouteux où le calcaire de la Pierre Dorée affleure.

8 000 pieds à l'hectare.

Vinification :

Egrappage 100%. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 10 à 15 jours et pigeage quotidien.

Elevage de 12 mois en fût de chêne français de 1 à 10 ans d'âge.

Vinification sans sulfite, sulfitage a la mise en bouteille

Dégustation :

Robe grenat profond, reflets violets. Nez puissant aux arômes de fruits mûrs. Epicé et subtilement boisé. Riche en tanins, bel équilibre et offrant une très belle longueur en bouche.

Accords mets et vins :

Gibiers (civet de lièvre, chevreuil sauce grand veneur), viandes rouges (côte de boeuf, magret de canard) et fromages forts (Munster, Epoisse)

Conseils de service :

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

A apprécier sous 1 à 8 ans

Récompense : Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2020

Medaille d'argent a l'International du Gamay 2021

Ils parlent de nos vins :

Hmm - ce nez ne montre aucun boisé évident - c'est différent, avec du poivre et un parfum distinct, qui s'arrondit lentement avec une touche crémeuse. En bouche, c'est ample, souple, fondu, plus que généreux - hédoniste - mais la crème/caramel - salé bien sûr - des fûts est bien visible ici ! Un vin délicieux, mais je patienterais 2-3 ans pour que le bois s'intègre mieux.

Bill Nanson



DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com

Les Pierres

Beaujolais Pierres Dorées



Grape variety: Black Gamay with white juice

Appellation : Beaujolais red pdo Golden Stones

Vineyard :

Parcelle des Pierres à Pommiers: very stony soil where Pierre Dorée limestone outcrops.

8,000 vines per hectare.

Vinification :

100% destemming. Traditional vinification with 10 to 15 days of vatting and daily punching down.

Aged for 12 months in French oak barrels aged 1 to 10 years.

Sulphite-free vinification, sulphiting at bottling.

Tasting :

Deep garnet colour with purple highlights. Powerful nose with aromas of ripe fruit. Spicy and subtly oaky. Rich in tannins, beautifully balanced and offering excellent length on the palate.

Food and wine pairing :

Game (hare stew, venison with grand veneur sauce), red meat (rib of beef, duck breast) and strong cheeses (Munster, Epoisse)

Serving suggestions :

Serve at room temperature. Open 1 to 2 hours before serving.

Best enjoyed within 1 to 8 years.

Award : Silver Medal at the International Competition of Lyon 2020

Silver Medal at the International Gamay Competition 2021

Expert reviews :

Hmm – this nose shows no obvious woodiness – it’s different, with pepper and a distinct fragrance, which slowly rounds out with a creamy touch. On the palate, it is full-bodied, supple, mellow, more than generous – hedonistic – but the cream/caramel – salty of course – from the barrels is very noticeable here! A delicious wine, but I would wait 2-3 years for the wood to integrate better. **Bill Nanson**

DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com