

Beaujolais Rouge Cuvée « Nature des Pierres Dorées » 2022 AOP

Le terroir

De petites parcelles de coteaux exposées sud et sud-est de textures limono-sableuses et limono-argileuses.

Le cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes de 25 à 35 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 600 pieds/ha, conduit sur fil inox, taille Guyot de 5 à 6 yeux, rendement moyen de 40 hL/ha, récolte manuelle.

La vinification

Mise en cuve grappes entières, macération semi-carbonique de 7 à 8 jours avec maîtrise des températures à 24-26°C, pressurage pneumatique et élevage en cuve pendant 6 mois. Filtration légère. Très faible teneur en sulfite.

La cuvée

Issu d'assemblage de plusieurs terroirs, ce vin est de couleur rubis. Le nez de fruits rouge est expressif et des arômes de violette et de rose se mêlent à un bel équilibre. La bouche fraîche, nette, ronde est harmonieuse. Le fruit soutenu par une structure tannique, reste bien équilibré avec une belle longueur en bouche.

Mets et vins

Accord avec les charcuteries, les viandes rouges et blanches.

La présentation

En bouteille bourgogne feuille morte 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

Magnum 1,5 L, Jéroboam 3 L, Mathusalem 6 L.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France

