BEAUJOLAIS 2022 Gamay à Petits Grains SONNERY Jean Yves

Le nez d’abord discret exprime des notes de fruits des bois et d'épices. En bouche, on retrouve les épices, ce fruité intense et gourmand, équilibré

Référence : 411802

Prix : 10.85 €

Descriptif :

BEAUJOLAIS 2022 Gamay à Petits Grains J.Yves SONNERY

Le domaine de Baluce se situe sur un coteau sud du Beaujolais(les pierres dorées)appartient à la Famille SONNERY depuis 4 générations.La famille Sonnery exploite chaque parcelle du domaine avec compétence, patience et attention afin de produire des vins du beaujolais d'une qualité indiscutable et dont la personnalité reflète l'authenticité du terroir dont ils sont issus. Les terroirs du domaine constituent un environnement idéal pour les cépages gamay et chardonnay. Le gamay est un cépage fragile, qui demande de petits rendements, des vignerons consciencieux et passionnés.
La production est petite : environ 50 hl/ha pour une densité de plantation importante (9000 ceps par hectare). A la mise en bouteille, une filtration douce sur terre et un ajout minimum de SO2, respecte le caractère du vin et lui permet d'évoluer en bouteille.

note de dégustation:

La robe est sombre, grenat aux reflets violine. Le nez d’abord discret exprime des notes de fruits des bois et d'épices. En bouche, on retrouve les épices, ce fruité intense et gourmand, équilibré par cette touche minérale, avant de céder la place à cette finale douce qui dure longuement. Difficile de résister, même si cette bouteille pourrait se révéler dans le temps.

cépage: 100% Gamay Noir vignes de plus de 40 ans, sur sol argilo-calcaire,vendange manuelle en grappe entière, fermentation naturelle,élevage en cuve

accords: Traditionnellement sur Cochon de Lait en Gelée, Pâté de Lièvre, un Saucisson chaud, rôti de porc, sur charcuteries, il sera le compagnon idéal des apéros, des poissons et viandes grillées, d'un Brie ou encore d'une soupe de fruits rouges.

T°S: 15°C

G: 3 à 5 ans

Lien vers la fiche du produit