

BEAUJOLAIS Les Pierres dorées Anthony PEROL 75 CL BIO

Sa Robe est de couleur pourpre aux reflets cerise. Le nez est riche en fruits sur la fraise des bois, le raisin noir, le cranberry. La bouche est aéri



Référence : 411803

Prix : 11.75 €

Descriptif :

BEAUJOLAIS Les Pierres dorées Anthony PEROL 75 CL BIO

Le domaine est entré dans la famille Pérol il y a 1 siècle en 1912. Il est implanté dans le hameau de la Colletière situé face au village médiéval de Châtillon d'Azergues. En plein cœur des pierres dorées, le vignoble est composé de quatre cépages Pour les AOC : - Le Gamay noir à jus blanc pour les vins rouges - Le Chardonnay pour les vins blancs et le crémant Pour les vins de Pays : - La Syrah pour les vins rouges - Le Viognier pour les vins blancs

Les vendanges sont effectuées à la main, ceci permettant une cueillette sélective. Les vignes du domaine familial sont cultivées depuis plusieurs générations, fidèles au « savoir-faire » du vigneron. Depuis 2005, le vignoble est cultivé en agriculture biologique pour le plus grand respect du terroir et des traditions

notes de dégustations:

Sa Robe est de couleur pourpre aux reflets cerise. Le nez est riche en fruits sur la fraise des bois, le raisin noir, le cranberry. La bouche est aérienne et fruitée avec une finale minérale.

cépage : 100% gamay, vignes de 45 ans, sur sols sablonneux limoneux et calcaires, marnes, schistes, macération Carbonique en grappes entières..
élevage : 24 mois sur lies fines , issue des beaux terroirs du Beaujolais des Pierres Dorées.

accords : charcuteries fines, velouté d'asperges, tajine d'agneau aux courgettes, des viandes blanches en sauce et grillées.

T°S : 12 - 14°C

G: 2020 -2021

[Lien vers la fiche du produit](#)