

VIGNOBLE



PERRAS

FICHE TECHNIQUE BEAUJOLAIS ROUGE "PIERRES DORÉES"



Cépages : 100% Gamay

Terroir : Cette cuvée est issue d'une sélection de nos plus beaux terroirs sur des argiles à chailles et à silex. Les vignes sont conduites en cordon afin de limiter les rendements et exposer idéalement les raisins au soleil.



Vinification : Après un tri méticuleux lors de l'encuvage, les raisins égrappés vont fermenter à partir d'un levain naturel. La macération durera environ 3 semaines en restant à des températures assez basses afin de conserver le fruit et d'extraire des tanins fins. Un élevage de 9 mois dans des tonneaux de 500L, permettra d'affiner les tanins et d'apporter de la rondeur et de la complexité au vin.



Notes dégustation : Robe brillante, rouge cerise. Nez fin, très complexe. Bonne harmonie entre le fruit et des subtiles notes vanillées. Bouche bien équilibrée, avec un plaisant fondu des arômes. Bonne continuité avec le nez.

Garde : A déguster dans les 4 à 5 ans.



Accord : Accompagne agréablement le Bœuf en Daube, Carré d'Agneau aux herbes, Magrets de Canard, Terrine de Lièvre, Reblochon, Saint Marcellin

Conditionnement : en Bouteille de 75cl et en Magnum

A servir entre 14 à 16°C