VIGNOBLE PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Les Guérins

Beaujolais Rouge



100% GAMAY

GARDE

À apprécier dans les 3 à 5 ans

SERVICE

Entre 14 et 16 °C

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl – Bag in Box

LE MILLÉSIME 2025

DATE DES VENDANGES

12 septembre 2025

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12.6 % vol.

SO_2 TOTAL

41 mg/L

MISE EN BOUTEILLE

26/03/2026

1800 Bouteilles

Un gamay généreux en fruit,
tout en fraîcheur et en équilibre.

TERROIR ET VIGNE

Issue d'une sélection de parcelles situées à proximité du domaine, cette cuvée exprime le caractère du Gamay cultivé sur des sols argilo-calcaires caillouteux. Le domaine est conduit en Agriculture Biologique, avec une attention particulière portée à la qualité des raisins et à la préservation de leur expression aromatique.

VENDANGE ET VINIFICATION

Les raisins sont vinifiés après égrappage. La macération, conduite sur une durée d'environ 10 à 12 jours, privilégie une extraction progressive afin de préserver l'expression aromatique du Gamay tout en construisant une structure équilibrée. Une phase à basse température est pratiquée durant la macération. Le vin est ensuite élevé en cuve inox jusqu'au printemps suivant, afin de conserver la fraîcheur du fruit et la netteté du profil aromatique.

DÉGUSTATION

La robe est brillante, d'un rouge cerise aux reflets violacés. Le nez expressif s'ouvre sur des notes de fruits rouges mûrs, accompagnées de nuances épicées. Une bouche souple et gouleyante, portée par une expression généreuse de fruits rouges. Les tanins fins accompagnent le fruit sans dominer, tandis qu'une belle fraîcheur assure l'équilibre de l'ensemble.

ACCORDS

Les Guérins rouge accompagne une cuisine conviviale et généreuse : assortiment de charcuteries, andouillettes et grillades, petit salé aux lentilles, fromages frais, ...

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Les Guérins rouge révèle un Gamay généreux en fruits rouges, aux tanins fins et à la bouche souple et gouleyante. Un vin frais et équilibré, où la gourmandise s'exprime avec simplicité et élégance.