VIGNOBLE PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Beaujolais Nouveau

Beaujolais Rouge



100% GAMAY

GARDE
À apprécier dans l'année

SERVICE
Entre 14 et 16 °C

CONDITIONNEMENT
Bouteille de 75 cl – Bag in Box

LE MILLÉSIME 2026

DATE DES VENDANGES
22 et 27 août 2026

DEGRÉ ALCOOLIQUE
13.4 % vol.

SO_2 TOTAL
21 mg/L

MISE EN BOUTEILLE
26/10/2026
2960 Bouteilles

Un gamay croquant et convivial,
tout en fraicheur et en gourmandise

TERROIR ET VIGNE

Cette cuvée 100 % Gamay est issue d'un assemblage de vins provenant des différents terroirs du domaine, avec une dominante de schistes et de sables. Elle exprime une facette gourmande et accessible du cépage emblématique du Beaujolais. 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

La vinification traditionnelle repose sur une macération de 5 à 7 jours, avec des températures maîtrisées autour de 25 °C. Des remontages matin et soir favorisent une extraction progressive des anthocyanes et des tanins, afin de préserver l'équilibre et l'expression fruitée du Gamay.
Le pressurage est réalisé en douceur, en écartant les jus issus des fins de presse. La fermentation alcoolique s'achève ensuite en jus.

DÉGUSTATION

La robe est brillante, grenat aux reflets violacés Un nez intense, mêlant des notes amyliques caractéristiques du Beaujolais Nouveau à des arômes de fruits rouges. Une bouche souple et fraîche, portée par une expression fruitée gourmande. L'équilibre entre fraîcheur et matière se prolonge avec une belle persistance.

ACCORDS

Le Beaujolais Nouveau accompagne naturellement les moments de convivialité et une cuisine généreuse : diverses charcuteries et terrines, les fromages secs et affinés, la cuisine asiatique

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Issu d'un assemblage de terroirs à dominante de schistes et de sables, ce Beaujolais Nouveau révèle un Gamay souple et frais, aux arômes intenses de fruits rouges. Un vin gourmand et convivial, pensé pour le plaisir immédiat et le partage.