VIGNOBLE PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Nuances de Grès

Beaujolais Rouge



100% GAMAY

GARDE

À déguster dans les 4 à 6 ans

SERVICE

Entre 14 et 16 °C

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

LE MILLÉSIME 2023

DATE DES VENDANGES

3 et 9 septembre 2023

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13.3 % vol.

SO_2 TOTAL

43 mg/L

MISE EN BOUTEILLE

13/05/2025

1350 Bouteilles

Un gamay au fruit pur,
révélant une expression singulière du terroir

TERROIR ET VIGNE

Issu d'une sélection de parcelles sur des sols argilo-calcaires caillouteux, ce Gamay est choisi pour son potentiel à exprimer le fruit avec profondeur et élégance. Le soin apporté à la sélection des raisins accompagne la recherche d'un vin équilibré, fidèle à son origine, et à sa culture en agriculture biologique

VENDANGE ET VINIFICATION

Après égrappage, les raisins sont vinifiés selon une méthode traditionnelle, avec une macération de deux à trois semaines à basse température. Les extractions, volontairement mesurées, visent à préserver l'expression des fruits noirs tout en construisant une structure harmonieuse.

L'élevage se poursuit pendant un an en amphore de grès, accompagnant l'évolution du vin et laissant toute sa place à l'expression du Gamay.

DÉGUSTATION

La robe est brillante, d'un rouge cerise. Le nez expressif est marqué par les fruits noirs mûrs. L'aromatique se prolonge en bouche, avec également une jolie structure et un bel équilibre, une matière ample et une belle salinité qui clôture la dégustation.

ACCORDS

Cette cuvée accompagne les viandes rouges rôties ou grillées, le gibier, les plats mijotés et les fromages affinés, ou tout simplement à l'apéritif

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Nuances de Grès révèle la profondeur des fruits noirs mûrs dans un vin structuré, porté par une belle salinité. Un an d'élevage en amphore de grès accompagne son évolution tout en préservant l'expression du fruit.