VIGNOBLE PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Pierres Dorées

Beaujolais Blanc



100% CHARDONNAY

GARDE

À apprécier dans les 4 à 5 ans

SERVICE

Entre 13 et 15°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl et magnum

LE MILLÉSIME 2025

DATE DES VENDANGES

7 septembre 2025

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12.97% vol.

SO_2 TOTAL

62mg/L

MISE EN BOUTEILLE

17/08/2026

6245 Bouteilles – 100 Magnums

Un Chardonnay ample et gourmand,
aux nuances délicatement boisées

TERROIR ET VIGNE

Issue du cépage Chardonnay, la cuvée Pierres Dorées s'inscrit dans l'expression des terroirs argilo-calcaire du sud Beaujolais. Le travail rigoureux de la vigne, conduit en Agriculture Biologique, vise à préserver la qualité des raisins et à révéler toute la richesse de leur expression.

VENDANGE ET VINIFICATION

La vendange, mécanique, est conduite de nuit afin de préserver l'intégrité aromatique des baies et de limiter les risques d'oxydation. Après un débourbage à froid de 48 heures, les jus clairs débutent leur fermentation en cuve, avant d'être entonné dans les demi-muids pour finir cette phase d'élaboration. L'élevage de 10 mois en fût va accompagner le vin durant son évolution. Il contribue à développer sa texture, son ampleur et sa complexité aromatique, tout en apportant de subtiles nuances boisées

DÉGUSTATION

Une robe jaune lumineuse aux reflets dorés. Un nez expressif, où le fruit mûr s'associe à des notes délicatement boisées et à une palette aromatique élégante. En bouche, ce Chardonnay dévoile une expression gourmande, soutenue par un élevage en fût qui apporte du relief et de la complexité sans dominer le fruit.

ACCORDS

Un chardonnay de caractère volontiers les poissons en sauce, les volailles à la crème, viande blanche, un risotto aux champignons et autres préparations crémeuses, ainsi que les fromages affinés à pate pressée.

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Pierres Dorées est une invitation à découvrir un Chardonnay généreux et équilibré, où la richesse du fruit rencontre la finesse de l'élevage en fût. Une cuvée de partage, pensée pour la table et pour les amateurs de blancs à la fois gourmands et élégants.