VIGNOBLE PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Pierres Dorées

Beaujolais Rouge



100% GAMAY

GARDE

À déguster dans les 5 à 7 ans

SERVICE

Entre 14 et 16 °C

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl – Magnum

LE MILLÉSIME 2024

DATE DES VENDANGES

20 et 23 septembre 2024

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12.6 % vol.

SO_2 TOTAL

58 mg/L

MISE EN BOUTEILLE

24/03/2026

6430 Bouteilles – 103 Magnums

Un rouge de caractère où le fruit mûr rencontre la profondeur de l'élevage

TERROIR ET VIGNE

Les Pierres Dorées rouge naissent d'une sélection de parcelles de Gamay sur des sols argilo-calcaires caillouteux. Le choix des raisins et le soin apporté à leur élaboration permettent de construire une cuvée à la fois structurée et élégante.

VENDANGE ET VINIFICATION

Élaborée à partir de raisins éraflés, cette cuvée bénéficie d'une macération de trois semaines, avec des extractions plus poussées par pigeage et délestage, afin de développer la structure et la profondeur du Gamay.

L'assemblage intègre également 10 à 20 % de fins de presse issues des différentes cuvées du domaine, apportant une contribution à la structure et à la complexité du vin. L'élevage se poursuit ensuite pendant un an en demi-muids, pour affiner les tanins et développer la rondeur, tout en préservant l'expression du fruit.

DÉGUSTATION

La robe est brillante, d'un rouge cerise profond. Le nez fin et complexe, associe les arômes de fruits mûrs à de délicates notes vanillées. Une bouche équilibrée et ample, avec une belle harmonie entre le fruit, la structure tannique et les nuances apportées par l'élevage. La finale prolonge cette alliance avec élégance.

ACCORDS

Cette cuvée accompagne idéalement une daube de bœuf, un carré d'agneau en croûte d'herbes, un magret de canard ou une terrine de lièvre. Elle se marie également très bien avec des fromages comme le Reblochon ou le Saint-Marcellin.

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Pierres Dorées rouge révèle un Gamay structuré et généreux, issu d'une macération longue et d'un élevage d'un an en demi-muids. Le fruit mûr, les tanins affinés et les subtiles notes vanillées s'unissent dans un vin profond et harmonieux.