VIGNOBLE PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Pierres du Temps

Beaujolais Rouge



100% GAMAY

GARDE

À déguster dans les 5 à 7 ans

SERVICE

Entre 15 et 17 °C

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

LE MILLÉSIME 2022

DATE DES VENDANGES

1 et 6 septembre 2022

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13.8 % vol.

SO_2 TOTAL

54 mg/L

MISE EN BOUTEILLE

13/05/2025

1300 Bouteilles

Un Gamay d'exception, profond et raffiné,
où le fruit s'allie à la finesse d'un élevage long.

TERROIR ET VIGNE

Cette cuvée confidentielle est issue de parcelles de Gamay implantées sur des sols argilo-calcaires caillouteux. Elle naît d'une sélection particulièrement exigeante, à la recherche d'une expression profonde et élégante du cépage.

VENDANGE ET VINIFICATION

Élaborée à partir de la cuvée Pierres Dorées, Pierres du Temps mûrit en demi-muids de 500 litres. Au terme d'une première année d'élevage, une dégustation permet de sélectionner deux fûts d'exception, qui poursuivent leur maturation pendant douze mois supplémentaires.

Ces 24 mois permettent d'affiner les tanins et de développer la complexité aromatique du vin, tout en préservant l'équilibre entre le fruit et les nuances délicatement boisées.

DÉGUSTATION

La robe est brillante, d'un rouge profond. Le nez est complexe et expressif, mêlant les fruits rouges, notamment la griotte, à des notes d'épices douces, soutenues par un boisé délicatement fondu. Une bouche profonde et structurée, avec des tanins présents mais souples et affinés. La texture soyeuse accompagne une belle concentration aromatique et une longue finale élégante.

ACCORDS

Cette cuvée accompagne idéalement les viandes de caractère, une pièce de bœuf rôtie, un agneau aux herbes ou un gibier en sauce. Elle se marie également avec des fromages affinés.

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Issue d'une sélection de fûts d'exception et élevée 24 mois en demi-muids, Pierres du Temps révèle un Gamay profond et raffiné. Sa texture soyeuse, ses épices délicates et sa longue persistance aromatique signent une cuvée rare, conçue pour traverser le temps.