

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

Expérience 2019 (13%)

AOC Beaujolais

Cépage : Gamay à jus blanc

Sols : Granitiques

Viticulture : Les plus vieilles
domaine, plus de 70 ans, cultivées en biodynamie

Vinification : Vendange entière, macération courte
(6 jours) sur le principe de l'infusion, élevage en cuve,
pas de filtration ni collage,

Pas de sulfites ajoutés

Acidité Volatile : 0,55 g/l H₂SO₄

Dégustation: Un gamay gourmand et élégant, marqué par des notes poivrées et une vivacité qui lui donnent beaucoup d'énergie. Sa finesse nécessite une cuisine minimaliste, basée sur des produits de qualité qui mettraient en avant la pureté du vin.

Le Millésime 2019: Pour le premier millésime nous n'avons pas été épargnés! Gel de printemps et grêle en août, nous avons perdu 50% de la récolte. Petite récolte donc mais la qualité est au rendez-vous! Bonne dégustation.

