

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

Expérience 2021 (12,5%)

AOC Beaujolais

Cépage : 80% Gamay et 20% chardonnay

Sols : Granitiques

Viticulture : Vignes de 50 ans cultivées
en biodynamie

Vinification : Vendange entière, macération sur
principe de l'infusion, élevage en
jarres et oeufs en grès de 225 litres,
de filtration ni collage,

Dose de sulfites total: 13 mg/l

Acidité Volatile : 0,57 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 2021: Ce troisième millésime restera une année marquée dans nos mémoires tant les conditions climatiques furent difficiles : gel printanier (-8°C pendant 3 nuits début avril), grêle au mois de juin, précipitations à répétition de juin à juillet et donc mildiou plus que jamais présent. Avec modestie et motivation, on s'est battu pour faire une récolte certes petite (15hl/ha) mais de bonne qualité. Heureusement, le joli mois de septembre a permis d'atteindre des maturités alcooliques et phénoliques souhaitées. Les vins retranscrivent bien le millésime, la fraîcheur est au rendez-vous.

