

DOMAINE  
DES  
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES  
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

## White Side of the Moon 2021 (12,5%)

### AOC Beaujolais

**Cépage :** Chardonnay

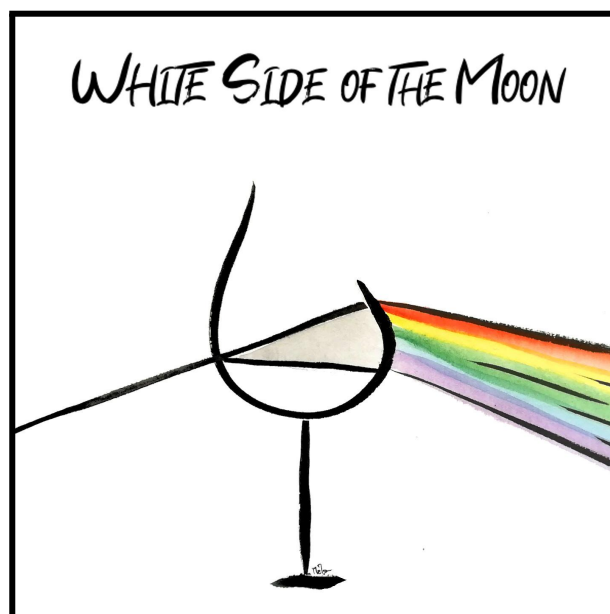
**Sols :** Granitiques

**Viticulture :** Vignes de 30 ans  
cultivées en biodynamie

**Vinification :** 20% d'élevage en fûts,  
80% en oeuf inox, pas de filtration ni de  
collage, seule une infime quantité de  
soufre est ajoutée à la mise en bouteille

**Dose de sulfites totale :** 24 mg/l

**Acidité Volatile :** 0,46 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



**Dégustation:** Ce chardonnay sur granit donne une expression plus ronde et onctueuse que la typicité nerveuse qu'il peut avoir sur des sols calcaires et argilo-calcaire. Blanc de gastronomie, les sauces à la crème lui vont bien, avec un poisson, des volailles, des côtes de porc... Son onctuosité surfe sur le côté crémeux et sa fraîcheur donne du peps au plat.

**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.