

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

White Side of the Moon 2019 (13,5%)

AOC Beaujolais

WHITE SIDE OF THE MOON

Cépage : Chardonnay

Sols : Granitiques

Viticulture : Vignes de 30 ans
cultivées en biodynamie

Vinification : 25% d'élevage en fûts, 75% en cuve, pas de filtration ni de collage, seule une infime quantité de soufre est ajoutée à la mise en bouteille

Dose de sulfites totale : 17 mg/l

Acidité Volatile : 0,46 g/l H₂SO₄



Dégustation: Un blanc de gastronomie, riche et onctueux sur des arômes de fruits tropicaux. 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 vivacité donne du peps au plat.

Le Millésime 2019: Pour ce deuxième millésime, la récolte était plus généreuse et qualitative. Pas de gel ni de grêle contrairement au premier millésime en 2019. Peu de traitements ont été réalisés car les pressions de maladie ont été faibles. Les dernières pluies d'avant vendange (30mm autour du 20 août), ont grandement contribué à l'équilibre du vin.