

DOMAINE  
DES  
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES  
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

## A Pérot 2020 (13%)

AOC Beaujolais

**Cépage :** Gamay à jus blanc

**Sols :** Granitiques

**Viticulture :** Vignes de 60 ans  
cultivées en biodynamie

**Vinification :** Vendange entière,  
levures indigènes, macération semi-carbonique, élevage en cuve, pas de  
filtration ni collage, sans ajout de soufre.

**Dose de sulfites totale :** 3 mg/l

**Acidité Volatile :** 0,26 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Dégustation :** Bonheur simple! Du jus pur non filtré, non soufré et non dégazé  
qui donne un vin plein de fruits et plein de plaisir.

**Le Millésime 2020:** Pour ce deuxième millésime, la récolte était plus généreuse  
et qualitative. Pas de gel ni de grêle contrairement au premier millésime du  
domaine. Peu de traitements réalisés car une belle saison d'été. Et les  
dernières pluies d'avant vendange (30mm autour du 20 août), ont grandement  
contribué à l'équilibre du vin.

