

DOMAINE  
DES  
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES  
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

# Métron Boulot Beaujo 2019 (13%)

AOC Beaujolais

Cépage : Gamay à jus blanc

Sols : Granitiques

Viticulture :

Vignes de 60 ans cultivées  
en biodynamie



**Vinification :** 50% de vendange entière, macération semi-carbonique, élevage 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 :** 15 mg/l

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

**Dégustation:** Le vin de plein air! Une matière digeste et épurée, il est gorgé de fruits et muni de tanins tendres. Le cochon lui va si bien, son côté juteux rafraichira la chaire moelleuse de ce noble animal.

**Le Millésime 2019:** Pour ce 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.