

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

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

AOC Beaujolais

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 : 14 mg/l

Acidité Volatile : 0,41 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 le 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.

White Side of the Moon

