

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

Métron Boulot Beaujo 2022 (12,5%)

AOC Beaujolais

Cépage : Gamay à jus blanc

Sols : Granitiques

Viticulture :

Vignes de 50 ans cultivées en
biodynamie



MÉTRO - BOULOT - BEAUJO!

Vinification :

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 : 25 mg/l

Acidité Volatile : 0,61 g/l H₂SO₄

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 rafraîchira la chair moelleuse de ce noble animal.

Le Millésime 2022: Après un printemps relativement chaud et sec, et deux épisodes caniculaires en été, le processus de maturation des raisins était très lent, stress hydrique oblige. Heureusement, deux épisodes de pluies abondantes mi-août et fin août ont permis un apport d'eau primordial pour la reprise des maturations. Ainsi, la récolte a été belle avec des raisins sains et à bonne maturité, un beau millésime après un millésime 2021 compliqué.