

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

Métron Boulot Beaujo 2020 (13%)

AOC Beaujolais

Cépage : Gamay à jus blanc

Sols : Granitiques

Viticulture :

Vignes de 60 ans cultivées
en biodynamie



MÉTRON - 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 : 18 mg/l

Acidité Volatile : 0,38 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 2020: 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.