

DOMAINE  
DES  
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES  
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

## Vieille Canaille 2020 (13%)

AOC Beaujolais

Cépage : Gamay à jus blanc

Sols : Granitiques

**Viticulture :** Les plus vieilles vignes du domaine, plus de 70 ans, cultivées en biodynamie

**Vinification :** Vendange entière, macération sur le principe de l'infusion, élevage en cuve, pas de filtration ni collage, seule une quantité infime de soufre est ajoutée à la mise en bouteille.

**Dose de sulfites totale :** 12 mg/l

**Acidité Volatile :** 0,44 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Dégustation:** Un gamay gourmand et élégant, marqué par des notes poivrées et une vivacité qui lui donnent beaucoup d'énergie. Sa finesse nécessite une cuisine minimaliste, basée sur des produits de qualité qui mettraient en avant la pureté du vin.

**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.

