

DOMAINE  
DES  
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES  
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

## A Pérot 2019 (12,5%)

AOC Beaujolais

Cépage : Gamay à jus blanc

Sols : Granitiques

Viticulture : Vignes de 60 ans  
cultivées en biodynamie



**Vinification :** Vendange entière, macération semi-carbonique, élevage en cuve, pas de filtration ni collage, seule une infime quantité de soufre est ajoutée à la mise en bouteille

**Dose de sulfites totale :** 10 mg/l

**Acidité Volatile :** 0,26 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Dégustation:** Un vin nouveau comme on l'aime, du fruit et du plaisir!  
Compagnon idéal d'un barbecue ou d'un apéro accompagné de cochonaille.

**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.