

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

A Pérot 2022 (12,5%)

AOC Beaujolais

Cépage : Gamay à jus blanc

Sols : Granitiques

Viticulture : Vignes de 60 ans en bio depuis 2005 et cultivées en biodynamie depuis 2019



Vinification : Vendange entière, levures indigènes, macération semi-carbonique, élevage en cuve, pas de filtration ni collage.

Dose de sulfites totale : 10 mg/l

Acidité Volatile : 0,45 g/l H₂SO₄

Dégustation : Bonheur simple! Du jus pur non filtré, non soufré et non dégazé qui donne un vin plein de fruits et de plaisir.

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.

