

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

Métron Boulot Beaujo 2021 (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 : 11 mg/l

Acidité Volatile : 0,41 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 2021: Ce troisième millésime restera une année marquée dans nos mémoires tant les conditions climatiques furent difficiles : gel printanier (-8°C pendant 3 nuits début avril), grêle au mois de juin, précipitations à répétition de juin à juillet et donc mildiou plus que jamais présent. Avec modestie et motivation, on s'est battu pour faire une récolte certes petite (15hl/ha) mais de bonne qualité. Heureusement, le joli mois de septembre a permis d'atteindre des maturités alcooliques et phénoliques souhaitées. Les vins retranscrivent bien le millésime, la fraîcheur est au rendez-vous.