

DOMAINE  
DES  
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES  
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

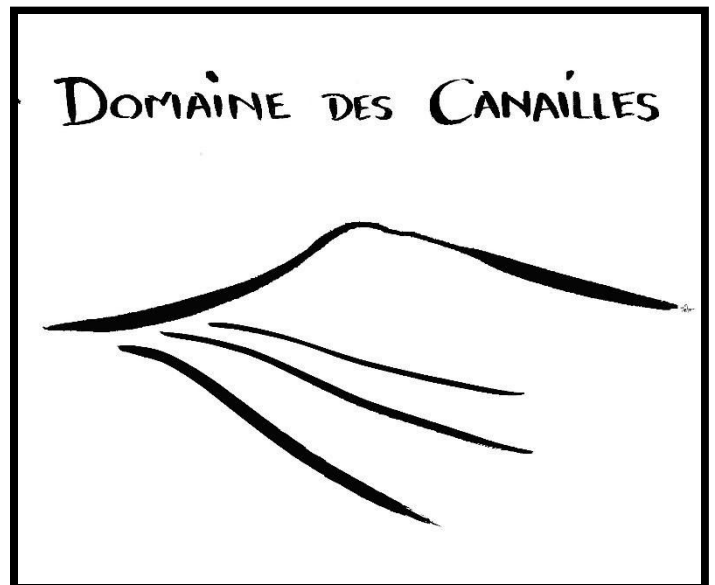
## Domaine des Canailles 2019 (13%)

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 :** 6 mg/l

**Acidité Volatile :** 0,35 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 2019:** Pour le 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.