



Les Collines Altières - Beaujolais Rouge

Vieilles Vignes de plus de 70 ans – Élevé en demi-muids - Bouteille de 75 cl



Issue de Vieilles Vignes de plus de 70 ans, notre cuvée « Les Collines Altières » trône majestueusement dans notre gamme. Récoltée manuellement, le plus tard possible, la vinification est digne des plus grands vins. A boire de 1 à 10 ans après la récolte, chambrée et à température ambiante.

Caractéristiques techniques :

Millésime :	2014
Cépage :	Gamay Noir à Jus Blanc
Sol :	de sableux granitiques à argilo-calcaire
Age des vignes :	70 ans minimum
Rendement :	40 hectolitres / hectare
Surface :	5.68 hectares

Récolte :

Provenant d'une sélection de nos vignes les plus âgées : plus de 70 ans !!! Suivi parcellaire tout au long de l'année. Cueillette à maturité optimale. Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.

Vinification traditionnelle, macération Beaujolaise, en cuves béton. 12 jours avant pressurage puis fin de fermentation à basse température. Elevage en demi-muids (fûts de 600 litres) pendant 12 mois.

Notes de dégustation

Œil : couleur rouge rubis avec des reflets carmin, brillance et limpidité.

Nez : Délicates senteurs de cerise bien mûre, suivies de notes fruitées et florales (pivoine, ...). Cette complexité aromatique est accentuée par l'élevage en demi-muids : notes vanillées, voire fumées.

Bouche : L'attaque franche et généreuse nous amène sur des tanins soyeux et élégants. Mêlés aux arômes riches et variés décelés au nez. Finale longue et délicate. Mariage parfait du Gamay et du bois.

Harmonie générale : Concentration & Harmonie.

Accord mets & vins : A déguster à 13°.

Maturité optimale : à déguster dans les 10 ans

Vignerons des Pierres Dorées

34 chemin des Coasses – 69620 Le Bois d'Oingt – Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 -

www.vignerons-pierres-dorees.fr