

Les Pépites – « Gneiss » BIO **Beaujolais Rouge – Bouteille de 75 cl**



Le gneiss est une roche cristalline aussi dense que le granit. Il contient du quartz, du mica et du feldspath. Son origine est métamorphique faisant suite à une évolution de la roche par la pression tectonique et à la température. Ce terroir est présent principalement sur la partie la plus au sud du Beaujolais sur les communes de Saint-Loup et Dareizé.

Issu de raisins venant de nos parcelles cultivées selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique

Caractéristiques techniques :

Millésime :	2018
Cépage :	Gamay Noir à jus blanc
Sols :	Gneiss
Age des vignes :	35 ans de moyenne
Rendement :	45 hectolitres / hectares

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.

Vinification traditionnelle, 100% grappes entières, macération Beaujolaise (semi-carbonique) de 14 jours.

Elevage sur lies fines

Notes de dégustation

Œil :

Robe rubis-carmin, limpide, brillante avec des reflets carmin, d'une belle intensité.

Nez :

Nez concentré D'épices, de Zan, de baies sauvages, accompagné d'arômes subtils de fleurs des champs, finale minérale.

Bouche :

L'attaque en bouche est franche avec des arômes de baies sauvages (myrte, prunes noires), épices poivre, doté d'une belle fraîcheur et de tanins soyeux : une bouche équilibrée doté d'une bonne longueur, finale minérale voire Zan.

Harmonie générale : Subtil et complexe

Accord mets & vins : A déguster à 13° avec aiguillettes de canard, viande rouge rôti, fromages de chèvre.

Maturité optimale : maintenant jusqu'en 2022.