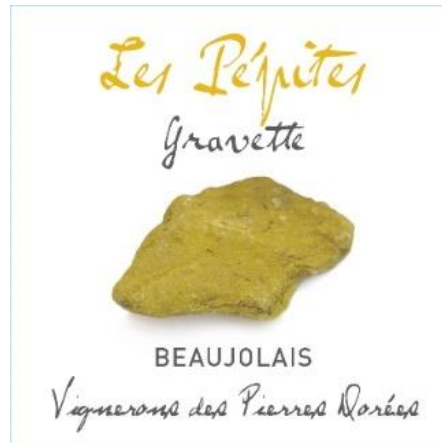


Les Pépites – « Gravette »
Beaujolais Rouge – Bouteille de 75 cl



La gravette désigne les cailloux anguleux de calcaire du Jurassique. Cette pierre calcaire, souvent ocre, se teinte au soleil couchant de merveilleuses nuances dorées. Elle est caractéristique des Pierres Dorées. Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée se situe en plein cœur de cette zone sur les communes de Oingt et du Bois d'Oingt ou surnommée encore « la petite Toscane beaujolaise ».

Caractéristiques techniques :

Millésime :	2018
Cépage :	Gamay Noir à jus blanc
Sols :	Gravettes – sols caillouteux limono-argileux brun rougeâtre calcaires
Age des vignes :	40 ans de moyenne
Rendement :	50 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 12 jours

Elevage sur lies fines

Notes de dégustation

Œil :

Robe rubis de bonne intensité, limpide, brillante avec des reflets rubis violacés.

Nez :

Nez ouvert, expressif, généreux et concentré aux arômes croquants de petits fruits rouges (groseille), de cerise burla, de raisins et d'épices (poivre gris).

Bouche :

L'attaque en bouche est franche avec des arômes de petits fruits rouges (groseille, cerise), doté d'une belle fraîcheur et de tanins soyeux : une bouche gourmande et d'une bonne longueur.

Harmonie générale : Fruité et Gourmand

Accord mets & vins : A déguster à 13° seul par pur plaisir ou avec viandes blanches, viande grillée, charcuteries, fromages de chèvre.

Maturité optimale : maintenant jusqu'en 2022