

Les Pépites – « Pierre Bleue »
Beaujolais Rouge – Bouteille de 75 cl



Roche d'origine volcanique, la « pierre bleue » correspond à des micro-diorites très résistantes et des schistes plus altérables. Son nom provient des reflets bleutés provoqués par l'altération de la pierre. Ce terroir exceptionnel plus connu au nord du Beaujolais sur la Côte-de-Brouilly se retrouve aussi sur la commune de Saint Vérand au sud du Beaujolais.

Caractéristiques techniques :

Millésime :	2018
Cépage :	Gamay Noir à jus blanc
Sols :	Altérites de Pierres Bleues
Age des vignes :	45 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 16 jours.

Elevage sur lies fines

Notes de dégustation

Œil :

Robe rubis profonde, limpide, brillante avec des reflets rubis, d'une très bonne intensité.

Nez :

Nez concentré et subtil aux arômes de fruits rouges (cerise burla), accompagné d'arômes subtils de fleurs des champs, de pivoine et d'épices douces.

Bouche :

L'attaque en bouche est franche avec des arômes de petits fruits rouges (Cerise burla), épices et floral, doté d'une belle fraîcheur et de tanins soyeux : une bouche structurée doté d'une bonne longueur avec un beau potentiel de garde.

Harmonie générale : Riche et concentré

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

Maturité optimale : maintenant jusqu'en 2023.