

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



Le schiste est l'une des roches sédimentaires les plus communes et les plus anciennes sur terre. D'un toucher soyeux dû aux petits minéraux microscopiques, cette roche a l'aspect feuilleté et peut être de couleur très variée. Ce schiste feuilleté et fracturé donne la possibilité aux racines de la vigne de s'infiltrer dans ses fissures très en profondeur, là où circule naturellement l'eau de pluie. Cette cuvée provient de parcelles soigneusement sélectionnées et dont le sous-sol est principalement constitué de schistes verdâtres.

Caractéristiques techniques :

Millésime :	2018
Cépage :	Gamay Noir à jus blanc
Sols :	Schistes verdâtres
Age des vignes :	35 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 15 jours

Elevage sur lies fines

Notes de dégustation

Œil :

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

Nez :

Nez ouvert, fin et riche aux arômes concentrés de petits fruits noirs (mure) de Zan et de tabac, accompagné d'arômes subtils d'épices et d'une pointe minérale

Bouche :

L'attaque en bouche est franche avec des arômes de petits fruits noirs et de réglisse, doté d'une belle longueur en bouche, de tanins structurés et soyeux.

Harmonie générale : Fin et concentré

Accord mets & vins : A déguster à 13° avec viande rouge en sauces, veau braisé aux morilles, andouillette lyonnaise

Maturité optimale : maintenant jusqu'en 2023