



Terra Iconia BIO – Beaujolais Rouge – Bouteille de 75 cl



« Terra Iconia », Terre d'Oingt, village parmi les plus beaux de France veille depuis des siècles sur nos vignes.

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

Caractéristiques techniques :

Millésime :	2016
Cépage :	Gamay Noir à jus blanc
Sols :	de sableux granitiques à argilo-calcaire
Age des vignes :	Moyenne de 40 ans
Rendement :	39 hectolitres / hectares.

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave. Vinification traditionnelle, macération Beaujolaise (semi-carbonique), en cuves thermo régulées d'environ 6 jours avant pressurage puis fin de fermentation à basse température.

Notes de dégustation

Œil : Robe rubis, carmin, bonne intensité reflets violacés / rubis.

Nez : Ouvert, franc, notes de raisins mûrs, fruits noirs évoluant vers les épices (poivre) et minéral.

Bouche : Dotée de tanins soyeux, très belle structure avec une dominante de raisins, floral (pivoine) puis finale minérale.

Harmonie générale : Rondeur et fruit.

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

Maturité optimale : dans les 4 à 5 années.

**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**