

DOMAINE DE LA PIROLETTE

Saint-Amour A.O.P.

L'AGE DE RAISIN



DOMAINE DE
LA PIROLETTE

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

PROPRIETAIRE Grégory Barbet et des co-propriétaires

DOMAINE

Au cœur du petit village de Saint-Amour, le Domaine de la Pirolette est perché en haut de la colline face à l'église. Les 15 ha de vignes sont regroupés autour de la propriété et les parcelles les plus emblématiques sont vinifiées séparément en respectant les différents lieux-dits : "Le Carjot", "La Poulette", "La Pirolette". 2013 fut le 1er millésime produit depuis la reprise du Domaine par Grégory Barbet et ses sœurs ainsi que des co-propriétaires. La cuvée "L'âge de raisin" est un clin d'œil au 7 ans du domaine pour ce millésime 2020, l'âge de raison dit-on !!!

SOL

Les raisins proviennent d'une unique parcelle "La Pirolette" composée de pierres bleues.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement et vinifiés en grappes entières en macération carbonique dans des cuves en ciments. La macération dure 15 jours pour une lente et douce extraction du fruit. Élevage en cuves de 9 mois avant mise en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez gourmand de fraise, framboise et cerise. La bouche est juteuse tout en gardant une agréable fraîcheur en finale.

ACCORDS METS & VINS

Poulet à la moutarde, pâté en croûte, salade César, poke bowl de saumon.

TEMPERATURE DE SERVICE 13 à 15 °C

GARDE jusqu'à 5 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2020 - Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2022



La cuverie

Les Vignes

POINTS FORTS

- Parcelle unique "La Pirolette"
- Macération carbonique

DOMAINE DE LA PIROLETTE - 71570 Saint-Amour - T +33 (0)6.47.47.59.86

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr