

DOMAINES PIRON

— Une histoire en Beaujolais —

NOTRE CREDO :

*Un cépage unique, une grande diversité de terroir,
des sols parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,
une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,
des raisins sains et bien mûrs, vendangés à la main,
des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,
des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.*

BEAUJOLAIS LES CADOLES DE LA CHANAISE



L'APPELLATION BEAUJOLAIS Généralités

Le Gamay est le cépage roi du Beaujolais ou il s'épanouit sur les sols très variés comme les argilo-calcaires dans le sud du Beaujolais, les sols granitiques ou d'alluvions dans le nord. Les bons Beaujolais peuvent se boire toute l'année et pas que lors de la fête du Beaujolais Nouveau !

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : 45 ans

Alcool : 13 %/vol.

Cépage : 100% Gamay

Agriculture raisonnée

Surface en production : 2 ha 16 et achats en raisins et en vins

VINIFICATION

Le Gamay est un cépage très joueur et nous souhaitons exprimer son caractère fruité avec des macérations courtes et privilégiant l'extraction en finesse des tanins.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Robe rubis à nuance grenat. Nez mûr, fruits rouges fraise-framboise-cerise. Une touche épicée poivre noir ainsi qu'une fine note de fève de cacao. La bouche est fraîche, fruitée, croquante et gourmande. Un vin de plaisir.

Ses plats : légumes grillés à l'italienne, jambon de pays, côtes d'agneau aux herbes, grillades de porc, coulommiers, soupe de fraises.

CONSERVATION

Son bon équilibre lui permettra d'être à son meilleur pendant les deux années suivant la récolte. Il est préférable de le consommer sur sa fraîcheur entre la première et la quatrième année.

LE MILLESIME 2016

Si comme de partout en France, la première partie de l'année a été compliquée, avec un printemps froid et tardif et de violents orages de grêle dès les premières chaleurs, en mai et juin, depuis juillet ce fut un vrai temps pour la vigne, chaud et sec.

Ce printemps en retard a reculé légèrement les vendanges au 19 septembre pour nous. La moyenne de début des vendanges depuis 100 ans est au 20 septembre !

De beaux raisins, des vendanges 2016 sans une goutte de pluie, nous sommes cette année sur une belle année classique du beaujolais, avec du fruit, de l'élégance et de la gourmandise.

LA PRESSE

Guide Hachette des Vins 2018 : ** Vin remarquable.

Guide des Meilleurs Vins de France 2016 par la Revue du Vin Français :

Une étoile * La Gamme, très vaste et homogène, est largement recommandable

Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2016 : 3B&D. Figure de proue du Beaujolais en général et de Morgon en particulier, Dominique Piron nous régale depuis plusieurs décennies par ses cuvées quel que soit le cru proposé.

Bourgogne Aujourd'hui : 3 étoiles *** Selon les terroirs et les millésimes, les vins de Dominique Piron savent jouer sur tous les tableaux.

Wine Spectator : Dominique Piron has been working since the 70's to express the diversity of Beaujolais' terroirs.

MORGON, BROUILLY, CHENAS, CHIROUBLES, MOULIN A VENT, FLEURIE, REGNIE, BEAUJOLAIS VILLAGES ET BEAUJOLAIS

Domaines Piron - Morgon - 69910 Villié-Morgon - France

Tél: 33 (0) 474 69 10 20 - Fax: 33 (0) 474 69 16 65 - piron@domaines-piron.fr

www.domaines-piron.fr