

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 ROSE



L'APPELLATION BEAUJOLAIS ROSE - Généralités

Le vin provient d'une parcelle appelée le Clos du Vieux Bourg à Corcelles en Beaujolais, lieu dit qui bénéficie d'une exposition idéale. Le sous-sol est un « patchwork » de granit, d'argile et de calcaire, ce qui donne à ce vin toutes ses nuances.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : vignes de + de 40 ans

Cépage : 100% Gamay noir

Surface en production : 1hectare

Agriculture raisonnée

Alcool : 13%/vol.

VINIFICATION

Le gamay est un cépage noir à jus blanc. La méthode de vinification est celle employée pour les vins blancs. Les grappes sont récoltées à la main, rigoureusement triées avant d'être immédiatement pressées. La fermentation se fait alors à basse température dans les cuves en inox pour garder toute la fraîcheur du fruit.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Avec des arômes floraux délicats, Il s'agit d'un vin léger, rafraîchissant et équilibré. Belles teintes roses pâles.

Idéal à l'approche de l'été, ce vin est désaltérant, à toute heure. Accompagné ou non, il sera parfait en apéritif. Il complètera idéalement une large palette de plats simples. A boire l'été sous la tonnelle.

CONSERVATION

Les rosés sont des vins dont on doit profiter de suite, et qui doivent être appréciés dans les 2 ans. A noter que les rosés sont fragiles et doivent être gardés à l'abri de la lumière.

LE MILLESIME 2018

Toutes les conditions ont été réunies pour faire de 2018 un très beau millésime : excellentes conditions climatiques, peu de maladies et des vendanges ensoleillées qui ont laissé place à des baies saines, riches en sucres et concentrées. 2018 signe un millésime de qualité et de quantité. Il devrait d'ailleurs s'inscrire parmi les millésimes remarquables tout comme 2017, 2015 et 2009.

LA PRESSE

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 & Desseuve 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.

DOMAINES PIRON, PRES DE 50 HA EN A.O.C. MORGON, BROUILLY, CHENAS, 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