

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 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 BLANC

L'APPELLATION BEAUJOLAIS BLANC - Généralités

Le Chardonnay est le cépage roi de la Bourgogne et apprécie les sols calcaires. Ce vin provient de parcelles situées au village de Corcelles en Beaujolais.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : 20 ans

Cépage : 100% Chardonnay

Surface en production : 2 ha 40

Agriculture raisonnée

Alcool : 13,5%/vol

VINIFICATION

Une belle maturité et des vendanges à la main conduisent à une qualité certaine. La fermentation à basse température en cuve inox est complétée par un léger assemblage de vin vieilli en fûts de chêne, juste pour apporter rondeur et longueur.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Robe dorée à nuance émeraude, limpide et lumineuse. Nez fleurs blanches-aneth-sureau, abricot, agrumes, finement épicé cardamome-poivre gris. Bouche mûre et bien équilibrée entre fraîcheur, fruité, matière, jolie persistance citronnée et une note mentholée. Terrine de saumon, sushis, sole grillée, lotte au poivre vert, blanquette de la mer, poulet au citron, chèvre frais ou demi-sec, gouda au cumin, abondance.

CONSERVATION

Son bon équilibre lui permettra de résister dans le temps. Il est préférable de le consommer sur sa fraîcheur entre la première et la quatrième année.

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