

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 VILLAGES

L'APPELLATION BEAUJOLAIS VILLAGES - Généralités

Les vignes utilisées pour l'appellation Beaujolais Villages entourent la zone des crus sur les collines de la moitié Nord Beaujolais. Elles ont le plus souvent une exposition Est et bénéficient d'un sol granitique sablonneux composé de petites pierres qui captent la chaleur du soleil pour la diffuser soigneusement pendant la nuit. Ainsi, la fraîcheur naturelle du fruit est conservée.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : 50 ans

Cépage : 100% Gamay noir

Surface en production : 12 ha

Agriculture raisonnée

Alcool : 12,5%/vol.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, table de tri, très léger égrappage partiel, puis, commence une fermentation semi carbonique dans des cuves en ciment et en inox. Celle-ci ne dépassera pas 8 à 10 jours afin de préserver la fraîcheur et les arômes du fruit. Cette vinification est un procédé traditionnel du Beaujolais.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Le Gamay confère ici des arômes caractérisés de cassis et de fraise et une belle structure qui contribuent à son élégante complexité. C'est un assemblage de différents terroirs.

Légèrement rafraîchi (14-15°), il accompagnera parfaitement un apéritif. Naturellement léger et fin, ce vin pourra être servi lors d'événements informels, plats légèrement assaisonnés, poissons ou volailles et bien sûr se marie très bien avec toutes les charcuteries.

CONSERVATION

Ce vin léger doit être dégusté de préférence dans les 3 ans suivant le millésime.

LE MILLESIME 2017

Après une météo qui nous a fait de belles frayeurs tout au long de l'année, la récolte nous a permis de retrouver le sourire : belles couleurs, équilibre, rondeur et concentration sont les mots qui résument le potentiel qualitatif de 2017.

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 & 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