

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.

SAINT AMOUR



L'APPELLATION SAINT AMOUR -

C'est le plus septentrional des 10 crus du Beaujolais. Il se trouve sur un sol argilo-silicieux.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes :

Cépage : 100% Gamay noir

Surface en production :

Agriculture raisonnée

Alcool : 12,5%/vol.

VINIFICATION

La vendange est manuelle afin de garder les raisins entiers pour préserver le fruit et les arômes de Gamay. La vinification est traditionnelle (en fut de chêne) mais un peu allongée pour rehausser couleur, structure et rondeur.

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Le Saint Amour se boit jeune et frais (14-15°). La robe est couleur rubis. C'est le vin le plus « romantique » du Beaujolais. Il est vif, fruité, charnu et équilibré. Il laisse entrevoir des arômes de kirsch, d'épices et de réséda. Son corps est tendre et harmonieux.

Les crus du Beaujolais sont des vins de caractère et de fruit. Le Saint Amour accompagne merveilleusement une cuisine simple et de terroir, plus spécialement les plats à base de viande blanche, pot-au-feu, daube, grillades...

CONSERVATION

Pour profiter de la typicité, du fruit, des parfums, il est préférable de consommer les Saint Amour à son apogée, dans les 4 à 6 ans.

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 2013 par la Revue du Vin Français

Les vins de ce producteur perfectionniste méritent largement l'intérêt des amateurs en quête de beaujolais solides et amples.

Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2013

Dominique Piron fait partie de ces infatigables ambassadeurs du Beaujolais qui parcourent le monde pour y faire déguster les différents terroirs qu'il vinifie dans le plus grand respect de la tradition et de l'origine.

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