

Les Beaujolais

Beaujolais Cuvée Coeur de Vendanges - Vignes centenaires

Cuvée rare et atypique pour un Beaujolais. Pierre-Marie choisit une cuvée de vieilles vignes puissante et riche et l'éleve en pièce jusqu'en avril. Les notes subtiles de bois se marient aux arômes de fruits rouges et noirs très mûrs. La bouche est longue et suave... Une gourmandise.

Personnalité de la cuvée

Pendant plusieurs années, cette cuvée est restée confidentielle, limitée à un petit cercle d'amateurs. Elle a été baptisée Cœur de Vendanges par Jean-François Abert, journaliste gastronomique à Lyon. Pierre-Marie choisit la cuvée de vieilles vignes la plus riche pour l'élever en pièces.

De la vigne au verre

Cépage : Gamay 1 hectare de vigne centenaire à Saint Vérand sur sol granitique et 1 hectare de vieilles vignes de 100 ans à Vaux en Beaujolais (dit Clochemerle) qui est situé en appellation Beaujolais Villages, sur un sol de granites noirs. Culture raisonnée, taille gobelet, vendanges manuelles à pleine maturité. Vinification Beaujolaise traditionnelle semi carbonique, pas de levurage ni de chaptalisation, pressurage pneumatique, macération de 7 jours en cuves. Elevage pour moitié en pièces de 5 à 10 ans et pour moitié en foudres de chêne anciens.

Service

Apogée 2 à 3 ans.

Température de dégustation : 13 °C.

Accords mets et vins

les terrines, « Lyonnaiseries », cervelas Lyonnais, gras double à la Lyonnaise, andouillette, lapereau rôti, côte de veau, viandes rouges saignantes ou en sauce, tomates farcies, gibiers à plumes, grives aux raisins, camembert, Saint Marcellin, desserts au chocolat.

Notes de dégustation

Oeil - soutenue, nuances de fuchsia avec des reflets violet vif.

Nez - les notes subtiles de bois se marient au fruité pur et intense, proche du raisin qui évoque une grande maturité des fruits rouges et noirs.

Bouche - concentrée, coulis de fruits rouges et noirs avec des notes confites, texture charnue et suave, grande longueur.



agrandir l'étiquette du Beaujolais Cuvée Coeur de Vendanges - Vignes centenaires