

# BEAUJOLAIS ROUGE PIERRES DOREES *Les Barrières*



*Cépage* : Gamay noir à jus blanc

*Vignoble* : sol peu profond calcaire, parcelle centenaire

*Vinification* : Vendanges manuelles,

Macération en grappe entières pendant 12 jours

Pressurage et assemblage des jus de goutte et de presse,

Elevage de 12 mois en fûts de chêne, utilisation de fûts de 1 à 5 vins

*Dégustation* : Robe rouge profonde

Nez fruité, fruits noirs avec de légères notes vanillées, taostées

Bouche ample et équilibrée, avec des fruits noirs

La fin de bouche est ronde grâce à la finesse de ces tanins

*Suggestions culinaires* : Daube de Chevreuil

Cuisse de sanglier rotie,

Magrets de canard

Fromages à pâtes persillée

*Potentiel de garde* : 1 à 5 ans



DOMAINE DU CHAMP DE LA CROIX  
795 ROUTE DU CHAMP DE LA CROIX 69640 DENICE  
06.86.42.14.00  
B.ROCHE@DOMAINEDUCHAMPDELACROIX.FR