Beaujolais les Pierres Dorées, Louis Bourisset



"Ce vin convient pour un repas de midi." comme l'annonçait Louis Bourisset, comptable avant de monter sa propre affaire. Le gamay noir issu de la région des Pierres Dorées (sud du Beaujolais) donne effectivement des vins charnus et épicés et à la fois rond et fruité avec une finale fraîche et digeste. Jeune et légèrement rafraîchi.

Origine: Vignoble situé au sud du Beaujolais, sur des sols argilo-calcaires riches en oxydes de fer, appelés "pierres dorées". Climat tempéré avec influence continentale.

Encépagement: gamay

Vinification: Macération semi-carbonique, fermentation en cuves inox à 22°C, élevage court pour préserver le fruit.

Dégustation: Plus intense qu'un Beaujolais Les Pierres Dorées se démarque par d'intenses arômes de fruits noirs mûre, cassis. Sa texture en bouche est à la fois fine et ronde fraiche et intense. Ce vin est sincèrement très réussi !

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec une salade lyonnaise, une quiche aux légumes, ou une volaille rôtie. Il accompagne aussi les fromages frais et les plats végétariens.

- Jambon cru
- Filet américain
- Hachis Parmentier
- Jambon fumé
- Saucissons
- Blanquette
- Waterzooi de volaille
- Champignons farcis au fromage frais
- Terrines, pâtés
- Coquelet à l estragon
- Boulettes, sauce tomate
- Salade « à la liégeoise »
- Tournedos au Roquefort
- ...