

DOMAINE DE LA PIROLETTE

Saint-Amour A.O.P.

Le Carjot



DOMAINE DE
LA PIROLETTE



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SUPERFICIE 0.5 ha

PROPRIETAIRE Virginie & Grégory Barbet

DOMAINE

Au cœur du petit village de Saint-Amour aux 2 restaurants étoilés, le Domaine de la Pirolette est perché en haut de la colline face à l'église. Ici, les 15 ha de vignes sont regroupés autour de la propriété et les parcelles les plus emblématiques sont vinifiées séparément en respectant les différents lieux-dits : "Le Carjot", "La Poulette", "La Pirolette". 2013 est la première récolte depuis la reprise du Domaine par Virginie et Grégory Barbet et des co-propriétaires. C'est une histoire d'amateurs comme l'indique le surnom du Domaine : "Les Passionnés". Tout le monde a plaisir à se retrouver ici au moment des vendanges, un temps fort de l'année.

SOL

Les vignes se situent sur le climat "Le Carjot" sur un sol de pierres bleues altérées sur lesquels elles produisent un vin plus structuré.

VINIFICATION & ELEVAGE

Cette cuvée parcellaire est élevée pendant 16 mois, moitié en œuf béton, moitié en fûts de chêne.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez épicé avec des arômes floraux et de fruits noirs comme la mûre avec des fragrances de café. La bouche est charnue, pleine de fruits avec une finale poivrée et réglissée.

ACCORDS METS & VINS

Canard à l'orange, pot au feu et fromages affinés type époisse.

VEGGIE : Tagliatelles aux champignons.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 5 à 10 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2016 - 17/20 Coup de Coeur Guide vert RVF 2019
- Millésime 2017 - Médaille d'Argent Concours Général Agricole de Paris 2018



Roche bleue

Virginie Barbet

POINT FORTS

- Cuvée parcellaire sur un sol de Pierres Bleues et de Schiste
- Elevage moitié en œuf béton et moitié en fûts de chêne
- Nouvelle génération de vignerons

Domaine de la Pirolette - 71570 Saint-Amour - T +33 (0)6.47.47.59.86

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr