
















MAISON PIRON

19,30\$

* Prix de détail suggéré

Beaujolais Les Cadoles 2020

 Durable

	Code produit	14730531
	Prix licencié	16.77\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Beaujolais
	Appellation	Beaujolais
	Cépage(s)	Gamay 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Type de vieillissement	Élevage en cuves béton et inox

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Maison D. Piron est une Maison familiale et emblématique de Villié-Morgon, avec 14 générations qui se sont succédées jusqu'à Dominique Piron. La famille de Dominique produisait et vendait du Gamay et des vins de Morgon dès le XVIème siècle ! D. Piron a traversé les époques, et encore aujourd'hui, notre philosophie est de transmettre les spécificités des terroirs splendides et variés du Beaujolais.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ses arômes de fruits rouges acidulés (framboise, fraise des bois, groseille) se mêlent aux senteurs florales. Il accompagnera avec plaisir une belle rosette de Lyon à l'apéritif, une simple jardinière de légumes printaniers, ou un bon filet de veau purée maison. Qui osera en dessert un dernier verre avec une salade de fraise? Il s'accorde à tous les instants !

NOTES SUR LE PRODUIT

L'APPELLATION BEAUJOLAIS ROUGE

Jouant avec les différents sols du Beaujolais, nous privilégions une macération très courte pour n'extraire que la finesse du Gamay et faire une cuvée très joueuse et avec des tanins très légers. Un vin pour tous les jours !

NOS VIGNES

Cépage : 100% Gamay noir

Agriculture : raisonnée

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

Des macérations très courtes pour exprimer un caractère léger et de la rondeur soyeuse, tout en magnifiant le fruité accessible du Gamay.



- 91 Points -
James Suckling

- 90 Points -
Wine Enthusiast

- 88 Points -
Wine Enthusiast