

# Domaine des Béroles "Grandes Brières" rouge 2020



Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Teissedre, Roux (BERIOLES)

Millésime: 2020

Appellation: Saint-Pourçain

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Grandes Brières

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13

## **Description brève du produit :**

Un Saint-Pourçain gourmand, tout en rondeur, issu d'une parcelle granitique où gamay et pinot noir se complètent avantageusement. Un élevage d'un an en foudres de chêne (30 hl) finalise cette grande cuvée parcellaire, qui bénéficie ainsi avec le millésime 2020 d'une toute nouvelle mode de vinification qui vise l'excellence (avant cette cuvée était plus rudimentaire).

## **Description du produit :**

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE DES BÉRIOLES**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine des Béroles "Grandes Brières" rouge 2020

## **Fiche technique rédigée par le domaine**

Tout commence à la vigne . Notre objectif : une culture respectueuse de notre terroir de nos

---

vignes et de nos raisins. Nous travaillons le sol mécaniquement sous le rang. L'ébourgeonnage l'effeuillage (...) se font manuellement.

**Cépage(s)** : Gamay et Pinot noir

**Terroir** : Sélection parcellaire, lieu dit « Les Grandes Brières ». Sols granitiques à Cesset. Exposition sud-est

**Vinification** : Récolte manuelle en caisse de 25 kgs. Tri sélectif manuel sur table de tri. Éraflage puis encuvage en cuve bois tronconique. Macération de 26 jours (25% grappe entière). Remontages et pigeages les premiers jours. Extraction douce par infusion du chapeau

**Élevage** : 12 mois en cuve bois tronconique de 30hl.

**Accords mets et vin** : Ce vin se dégustera avec des viandes rouges, des gibiers sanguins, abats et charcuterie.

**Température de service** : 14° et 15°C

**Note de dégustation** : Les Grandes Brières exprime des notes de fruits rouges gourmands et d'épices. L'élevage en cuve bois offre au vin une structure tout en rondeur, des tannins soyeux et toujours une belle fraîcheur.

Mise en bouteille au domaine

Bouchon en liège naturel. Bouteille cirée