



Quartz

— Beaujolais

Attention, grand terroir pour un grand Chénas ! Le nez est complexe et ouvert sur la fraise, le poivre et un soupçon de rose. La bouche est fraîche et légère, mais on sent immédiatement la qualité des tanins amples et d’une grande finesse. La finale est persistante sur les épices avec une belle rondeur qui enrobe le palais.

Note de dégustation

Une cuvée parcellaire rare ! Dominique Piron s’est amusé à élaborer cette cuvée exclusivement avec ses vignes qui grandissent sur des failles de quartz. Cela donne des vins purs et frais avec une aptitude à la garde rare même pour un cru du Beaujolais. Il se gardera facilement 5 ans, voire un peu plus.

Commentaires

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------|------------|
| Cépage | Gamay | Type de vin | Tranquille |
| Degré d'alcool | 13,5% | Millésime | 2020 |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans | Pays | |
| Couleur du vin | Rouge | Région | Beaujolais |
| Allergènes | Contient des sulfites | | |