

Beaujolais, 2024

Domaine de La Grosse Pierre
FRANCE, BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Gamay Noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60 ans
SUPERFICIE	0.4 ha
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Profond et argileux
VINIFICATION	Départ naturel en levures indigènes. Macération « carbonique » en grappes entières 6 jours en infusion. Maîtrise des températures
ÉLEVAGE	7 mois en cuve inox. Ni collé, ni filtré avant la mise en bouteille.

CODE SAQ
15663827

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Domaine de la Grosse Pierre est un domaine viticole certifié en agriculture biologique depuis 2024, situé sur les pentes granitiques de Chiroubles au cœur des crus du Beaujolais. Ce domaine familial fut créé par mes grands-parents Georges & Antonia Passot dans les années 1960, leurs succèdent mes parents Alain & Véronique Passot en 1979 et depuis 2018 c'est à mon tour, la troisième génération ! Après diverses expériences en sommellerie en France et à l'étranger j'ai décidé de revenir sur ma terre natale à Chiroubles. Nous cultivons aujourd'hui 9,4 ha de vignes de Gamay Noir à jus blanc sur quatre appellations : Chiroubles, Morgon, Fleurie et Beaujolais. Ma philosophie : Des vins dans la plus pure expression de leur terroir !