

BEAUJOLAIS FLEURIE 2023

Maison Piron



Situation : Dominique Piron, exploitant une dizaine d'hectares familiaux à Morgon, à crée en 1987 la Maison D.Piron à Morgon. Négociant-éleveur, achetant des raisins à quelques amis vignerons, c'était une première en Beaujolais. Aujourd'hui la maison vinifie l'équivalent de 50 hectares de vignes et est dirigée par Julien Revillon, « Original Beaujolais » descendant de 7 générations de vignerons, qui avait rejoint Dominique en 2013.

Des cuvées traditionnelles aux cuvées d'exception, des vins chaleureux aux vins les plus gouleyants, leurs cuvées sont unies par la même passion, celle du vin. Leur ambition est de travailler en harmonie avec le terroir en le valorisant au plus haut et en puisant dans toute sa diversité afin de faire naitre des cuvées singulières.

Encépagement : Gamay 100%

Terroir : Granitique

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Nez très expressif sur des fruits acidulés, la cerise, avec un côté terroir, un peu minéral. Première impression gourmande et juteuse en bouche, puis une belle matière. Nous retrouvons cette sensation de terroir puis d'épices, un peu de poivre doux. C'est très élégant et généreux.

Quelques accords : Compagnon idéal d'un beau feuilleté « volaille-champignons » ; Carré de Veau au four, Boudin noir...

