



BEAUJOLAIS

DOMAINE de
LA GROSSE PIERRE

IDENTIFICATION

Appellation : Beaujolais
Lieu-dit : L'Escoué
Cépage : 100% Gamay Noir

VIGNOBLE

Exposition : Sud-est
Altitude : 350 mètres
Sol : Profond et argileux
Age des vignes : 60 ans
Surface : 0,40 ha
Densité de
plantation : 9000 pieds/ha
Certifié en Agriculture Biologique
depuis 2024 / FR-BIO-01

VINIFICATION

Départ naturel en levures indigènes
Macération «carbonique» en
grappes entières
6 jours en infusion
Maîtrise des températures <25 °C
Fermentation Malo-Lactique : 100%
Bactéries indigènes
Vinification sans SO2

ELEVAGE

7 mois en cuve inox
Ni collé, ni filtré avant la mise en
bouteille



DOMAINE de
LA GROSSE PIERRE