

Beaujolais Bio 2020

Millésime 2020

2020 nous aura laissé au moins une bonne raison de le garder en mémoire : l'exceptionnelle qualité du millésime...

Le printemps précoce a induit un cycle végétatif rapide sans accident climatique ni gel, ni déluge.

A PIZAY, jamais la récolte n'aura commencé aussi tôt !

Les premiers ceps de Brouilly du domaine de Saint LAGER ont été récoltés le 12 Aout...

Puis, jusqu'au 4 Septembre, les 45 vendangeurs ont cueilli les Régnié et les Brouilly pour conserver leur fruité avant de terminer avec les Morgon plus structurés.

Après avoir bénéficié des chaleurs de Juillet, les grappes étaient à maturité parfaite. La vigne a pu trouver suffisamment d'eau pour conserver un très bel équilibre sucre/acidité dans ses fruits.

Colorés, ronds, riches, gourmands, le plaisir est là... C'est un sans-faute, un 20/20....

Commentaires de dégustation

Réveillé, guilleret, il annonce la couleur. Un beau grenat aux reflets pourpres. Il est fier d'afficher sa nature, gourmande s'il en est.

Expressif au nez, de fruits rouges et noirs, prunes, cassis et mûres sont enveloppées dans des effluves miellées, très légèrement fumées, comme les rayons que l'on retire de la ruche. La finale fondue est juste cloutée de fines notes épicées, poivre et clou de girofle.

Le palais s'ouvre sur une attaque vive qui se prolonge dans une fraîcheur pleine de rondeurs de fruits très mûres, cerises et groseilles maquereau. La tension fait durer le plaisir. Elle se termine comme ponctuée par un accent tannique qui permet d'imaginer une belle alliance avec des saveurs de grillades, viandes blanches ou poissons blancs, une pièce de lotte au barbecue avec son beurre blanc aux échalotes, ...

En deux mots : Fraîcheur et gouleyance

A table

Compagnon naturel des repas légers et gouteux, il sait mettre en valeur les terrines de légumes ou de volailles. Sa fluidité lui permet des accords nombreux avec des plats fondants, viandes blanches, pâtés de champignons, préparation de légumineuses bien assaisonnées, ...

Parfait pour ouvrir l'appétit avec des bouchées originales et travaillées qui amusent les palais et aiguisent la gourmandise.

Informations techniques

Analyses 2020

Degré	Sucre g/l	pH	Acidité totale gH ₂ SO ₄ /l	Acidité volatile gH ₂ SO ₄ /l	SO ₂ libre mg/l	SO ₂ total mg/l
12.19	0.4	3.41	3.71	0.50	16	45