

Canaille

LE PETIT BALLON



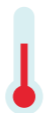
Domaine de la Pirolette
2017

AOP SAINT AMOUR

Domaine de la Pirolette 2017

AOP SAINT AMOUR

Canaille

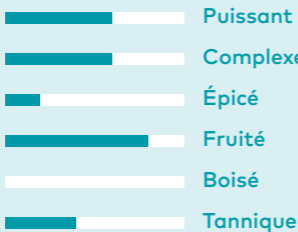


SERVICE

15-16°C

CARAFAGE

½h



L'avis de Jean-Michel Deluc

On a craqué pour le fruité de ce Saint-Amour!

J'ai aimé cette cuvée de Saint-Amour pour son côté canaille. Un caractère qui lui donne une vraie personnalité. Jouant entre finesse des arômes et des saveurs de fruits rouges mûrs, les notes florales distinctes, et surtout, une minéralité légèrement fumée qui trahit le terroir d'origine volcanique. L'impression de croquer dans un raisin frais joue beaucoup pour ma déclaration d'amour, bien sûr.

Domaine de la Pirolette

Un nom peu commun, vous en conviendrez, mais qui provient de la pirole, plante à fleurs blanches aux vertus médicinales! Depuis 1600, les propriétaires de ce domaine implanté dans le village de Saint-Amour ont choisi de cultiver la vigne plutôt que la pirole. En 2013, ce domaine est racheté par Virginie et Grégory Barbet, ainsi que d'autres copropriétaires. Ils mettent en commun leur passion du vin pour produire des vins élégants à l'image de leur terroir!



Beaujolais

71570 Saint-Amour Bellevue

PRIX ABONNÉ **14,90€** PRIX CONSTATÉ **17,90€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 15-16°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ ½ heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2024
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Poulet rôti au bacon

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Grillades de porc, côte de veau au romarin, bavette aux échalotes, pintade rôtie, dinde aux girolles



FROMAGES

Saint-Moret aux herbes, Saint-Marcellin, Bleu de Bresse, Boursin



POISSONS

Coquilles Saint-Jacques poêlées sauce au vin rouge, cabillaud



PLATS VÉGÉTARIENS

Tian de légumes, aubergines farcies

Détails



CÉPAGE(S)

Gamay



À DÉGUSTER AVANT

2024



CULTURE

Conventionnelle



ALCOOL

14%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe aubergine de bonne intensité avec des reflets pourpres qui signent sa jeunesse.



NEZ

Fin sur une trame fruitée avec des notes de myrtille, de guigne, mais aussi de réglisse et de violette.



BOUCHE

Souple et charnu en attaque pour finir sur des saveurs de cerise avec des tanins croquants en finale.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_BA1_AOU19_PIR