



Appellation : AOC Saint-Amour

Dénomination : Saint-Amour.

Le domaine : Domaine de la Pirolette

Du haut de la colline, face à l'église du célèbre village beaujolais de Saint-Amour, le domaine de la Pirolette écrit sa belle histoire. Repris en 2013 par Virginie Barbet, ancienne commerciale en tonnellerie et son mari Grégory, avec un ensemble de copropriétaires, le domaine fait désormais figure des références incontournables de l'appellation. Installé dans une bâtisse datant de 1600, le domaine de La Pirolette doit son nom à une jolie fleur blanche : la Pirole. Établi sur un vignoble de 15 hectares, avec des parcelles sur différents terroirs, sols caillouteux de grès et pierres bleues, d'argile et de granit rose altérés et profond, les lieu-dit Le Carjot, La Poulette et La Pirolette sont mis en exergue et constituent la gamme du domaine.

Le terroir : Des sols caillouteux de grès et pierres bleues, d'argile et de sable granitiques.

Les Cépages : Gamay Noir.

Elevage : Les vins sont élevés lentement pendant un an en cuve béton avant d'être mis en bouteilles. Le Domaine utilise la technique ancestrale du Chapeau grillé (une grille de bois maintient le « chapeau » immergé avec toutes les options possibles de remontage et de délestage).

Formats disponibles : Bouteille 75 cl uniquement

Notre appréciation :

Nez gourmand aux notes de fraise gariguette, de cerise et de myrtille avec des fragrances de violette, réglisse et poivre blanc. La bouche est charnue et juteuse. Au Domaine, cette cuvée est surnommée « vin canaille ».

Certification : Culture raisonnée non certifiée.