



Appellation : AOP Beaujolais

Dénomination : Les Pierres Dorées

Le domaine : Domaine Romy

Dans la famille Romy, le vin est une tradition familiale qui débute en 1700. Le cadastre napoléonien de 1815 prouve d'ailleurs que toutes les parcelles de vignes étaient plantées sur la commune de Morancé, tout au sud du Beaujolais. Le domaine emprunte un tournant dans les années 2000. Nicolas, fervent héritier de cette passion familiale, est de retour au Domaine après avoir parcouru les vignobles du monde entier à la recherche d'autres expériences de vinification. Sa créativité et ses idées doivent cependant s'adapter au cadre légal et familial.

Au domaine Romy, la philosophie est de travailler au plus juste avec des pratiques entre raisonné et biologique. Le Domaine se compose de 25ha de vignes.

Le terroir : Sol Argilo-Calcaire. Les vignes ont plus de 50 ans d'âge.

Les Cépages : 100% Gamay Noir.

Elevage : Vendange 50 % égrappée (méthode bourguignonne). Vinification de 20 jours environ avec un élevage de 9 mois sur lies fines en cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl

Notre appréciation :

Bouche juteuse et gourmande avec des arômes de groseilles et framboises. La finale est fraîche et poivrée. Il se marie très bien avec des terrines, des viandes froides et des poissons grillés.

Certification : Terra Vitis.

