

BEAUJOLAIS-VILLAGES

« Emeringes »

Vin fruité et gourmand



Domaine de Gry-Sablon

🍇 Secrets de la Cuvée

Ces parcelles remontent en partie à la création de l'exploitation il y a plus de 100 ans sur la commune d'Emeringes. Ingénieur, l'arrière grand-père de Dominique, M. Besson a obtenu une médaille de bronze au concours Lépine en 1910 pour l'invention d'un filtre-pressé. Avec une belle robe rubis étincelante, ce vin s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais qui se retrouvent dans une bouche ronde et gourmande.

Un vin de plaisir agréable à tout moment de la journée et pour toutes les occasions conviviales.



★ Les Mets

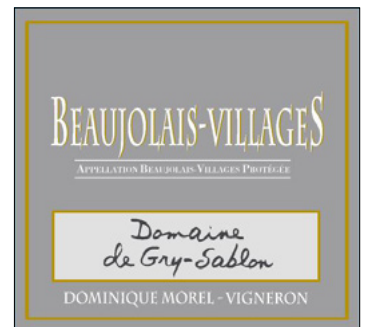
Buffet froid (charcuterie, salade, viande blanche et rouge, fromage), andouillette grillée, terrines de porc, de volaille, saucisson chaud, poulet rôti, agneau de lait, beignet d'aubergine, gratin dauphinois, petit salé aux lentilles, boudin noir sauté aux pommes, grillade de porc au barbecue, côte de bœuf grillée, viandes blanches, dinde farcie, hachis parmentier, fromage de chèvre frais, comté, charlotte aux framboises.

En apéritif avec des amuse-bouches.



● Le Service

Température de dégustation	14 °C / 12 °C (en été)
Optimum de dégustation	entre 6 mois et 5 ans
Conseil du vigneron	- entre 6 mois et 3 ans pour son côté tendre et fruité. - entre 3 et 5 ans pour une maturité complète.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C



Fiche Technique

Histoire de l'appellation

La création de cette appellation remonte à 1937, mais c'est en 1950 que l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) officialise l'AOC Beaujolais-Villages, devenant la première AOC française à utiliser le terme de « villages ».

Le Vignoble

Cépage : Gamay noir.

Première récolte du Domaine en Beaujolais-Villages: depuis la création du domaine 4 parcelles situées à Emeringes participent à l'élaboration de ces cuvées.

« Les Rayaud », « Chevenal », « Les Combiers » pour le coteau granitique Sud et « La Barbe » pour le coteau argilo-granitique est.

La vigne est conduite en taille gobelet sur une forte densité de plantation (8.500 pieds / ha).

Le vignoble est en culture raisonnée.

Age moyen du vignoble : 45 ans.

La Vinification

La récolte manuelle bénéficie de la vinification traditionnelle Beaujolaise en grappe entière à 70 %, égrappage pour 30 %.

La macération est de 7 à 8 jours.

La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une vinification généralement sans sulfite.

L'élevage sur lies fines est de 5 à 6 mois en cuves inox.

Après une stabilisation naturelle par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.

Domaine de Gry-Sablon

Les Chavannes - 69840 ÉMERINGES - Tél : (33) 04 74 04 45 35 / Fax : (33) 04 74 04 42 66

www.gry-sablon.com