

BEAUJOLAIS-VILLAGES

«Nouveau»

Vin frais et fruité



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. Cinquin a obtenu une médaille de bronze au concours Lépine en 1910 pour l'invention d'un filtre-pressé. Avec une belle robe rubis, ce vin exprime d'agréables notes de fruits rouges frais, de raisins, de cassis. Souple et gouleyant en bouche, c'est un vin de plaisir immédiat. Ce vin, qui n'aura pas le temps de devenir grand, n'en reste pas moins l'ambassadeur de la convivialité à l'entrée de l'hiver.

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, boudin noir sauté aux pommes, grillades de porc au barbecue, côte de bœuf grillée, fromage de chèvre frais, comté, charlotte aux framboises. Ou simplement entre amis pour le plaisir de la dégustation.



Le Service

Température de dégustation	14 °C
Optimum de dégustation	dans sa jeunesse
Conseil du vigneron	- à déguster dans l'année pour ses qualités fruités.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C

Fiche Technique

Histoire de l'appellation

La création de cette appellation Beaujolais Villages Nouveau date du 13 novembre 1951 mais c'est en 1985 que la date du 3ème jeudi de novembre à 0 heure est retenue pour la mise à la consommation de ce vin. Et ce sont les Japonais qui ont l'honneur de déguster les premiers le Beaujolais nouveau en raison du décalage horaire.

Le Vignoble

Cépage : Gamay noir

Surface totale du domaine en Beaujolais-Villages : 6.60 ha

4 parcelles situées à Emeringes participent à l'élaboration de ces cuvées.

« Les Rayaud », « Chevenal », « Les Combières » 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 de la parcelle : 44 ans en 2012

La Vinification

La récolte manuelle bénéficie de la vinification traditionnelle Beaujolaise en grappe entière à 100%. La macération est de 3 à 5 jours.

La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une vinification généralement sans SO2.

Après une stabilisation 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