



*Terra Iconia, nom latin de la Terre d'Oingt, évoque l'un des **plus beaux villages de France** : Oingt, qui veille sur nos vignes depuis des siècles. Cette gamme est le reflet d'un **terroir d'exception** et du savoir-faire ancestral des Vignerons des Pierres Dorées.*

BEAUJOLAIS

Appellation d'Origine Protégée

Vignerons des Pierres Dorées

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay – Vignes de 15 à 40 ans

Vignoble : sols sableux granitiques à argilo-calcaires

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, triées à trois reprises : au chargement, à la réception et à la cave. Vinification Beaujolaise traditionnelle : macération semi-carbonique en cuves thermo-régulées avant pressurage doux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe rubis, brillante et limpide, aux vifs reflets violacés offre un nez généreux de petits fruits rouges et noirs (groseille, mûre et myrtille) et de subtiles arômes de fleurs comme la pivoine. L'attaque est franche et d'une belle rondeur, le palais présente de tanins soyeux. La finale, ponctuée par une légère acidité, est longue, délicate et gourmande.

ACCORDS METS ET VIN

Servi vers 13°C, il accompagnera à merveille un poulet grillé à la sauce diable ou un lapin rôti et ravira vos hôtes lors d'un barbecue. Il se marie également parfaitement avec des fromages à pâte molle comme un Brie de Meaux ou un Camembert.





TERRA
Iconia

*Terra Iconia, nom latin de la Terre d'Oingt, évoque l'un des **plus beaux villages de France** : Oingt, qui veille sur nos vignes depuis des siècles. Cette gamme est le reflet d'un **terroir d'exception** et du savoir-faire ancestral des Vignerons des Pierres Dorées.*

BEAUJOLAIS

Appellation d'Origine Protégée

Vignerons des Pierres Dorées

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir – Vignes de 15 à 40 ans

Vignoble : sandy granitic and clay-limestone soils – continental climate

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, triées à trois reprises : au chargement, à la réception et à la cave. Macération à basse température avant pressurage doux. Débourage statique et fermentation avec contrôle des températures durant une quinzaine de jours.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe éclatante saumonée dévoile un nez exquis de fruits frais tels que le raisin, de fruits rouges et d'agrumes. L'attaque en bouche est à la fois vive et ronde, d'un équilibre parfait. Le palais est souple, fruité, et développe les mêmes saveurs que perçues au nez avec beaucoup de gourmandise.

ACCORDS METS ET VIN

Servir frais à 11°C pour l'apéritif avec des feuilletés à la saucisse, des salades de saison ou une paëlla mixte. Il se mariera également avec des fromages de caractère comme un Bleu ou un Saint-Nectaire.





TERRA Iconia

*Terra Iconia, nom latin de la Terre d'Oingt, évoque l'un des **plus beaux villages de France** : Oingt, qui veille sur nos vignes depuis des siècles. Cette gamme est le reflet d'un **terroir d'exception** et du savoir-faire ancestral des Vignerons des Pierres Dorées.*

BEAUJOLAIS

Appellation d'Origine Protégée

Vignerons des Pierres Dorées



TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Chardonnay

Vignoble : sols argilo-calcaires – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, triées à trois reprises : au chargement, à la réception et à la cave. Vinification traditionnelle, fermentation à basse température (15°C) pendant une vingtaine de jours avant un élevage sur lies fines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe brillante et limpide d'un jaune or aux reflets éclatants, ce vin offre un nez très expressif de fleurs comme l'acacia et le tilleul, et développe des arômes de fruits avec finesse. L'attaque en bouche est puissante et d'un parfait équilibre. Le palais séduit par ses saveurs de fruits à chair blanche tels que la pêche.

ACCORDS METS ET VIN

Servez-le frais à 11°C avec des rillettes de saumon, un cabillaud grillé à la crème fraîche, ou le traditionnel plat italien, des spaghetti à la carbonara. Il accompagnera parfaitement des fromages de chèvre tels qu'un Crottin de Chavignol.



Le pourpre de sa robe évoque les nombreuses roses qui embellissent le vignoble des Pierres Dorées, et notamment le chef lieu historique du canton : Le Bois-d'Oingt, surnommé le **Village des Roses**. C'est en hommage à Louis PRADEL, originaire de ce village, que le Bois-d'Oingt s'est orné depuis des décennies de multitudes de rosiers.

BEAUJOLAIS

Appellation d'Origine Protégée

Vignerons des Pierres Dorées



TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir – Vieilles vignes de plus de 40 ans

Vignoble : sols sableux granitiques et argilo-calcaires – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, triées à trois reprises : au chargement, à la réception et à la cave. Vinification traditionnelle, macération Beaujolaise d'environ 8 jours en cuve thermorégulée avant pressurage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pourpre intense, brillante et limpide avec de vifs reflets violacés. Le nez, très ouvert et expressif, dévoile des notes de fruits noirs comme la mûre et le cassis pour s'épanouir sur des notes épicées. En bouche, l'attaque est pleine, les tanins ronds et soyeux. L'ensemble est doté d'un bel équilibre et d'une finale qui se prolonge très agréablement.

ACCORDS METS ET VIN

Servir à 13°C par pur plaisir ou sur un plateau de charcuterie et des fromages de chèvre.



Le nom de cette cuvée évoque les nombreuses **roses qui embellissent le vignoble** des Pierres Dorées, et notamment le chef lieu historique du canton : Le Bois-d'Oingt, surnommé le **Village des Roses**. C'est en hommage à Louis PRADEL, originaire de ce village, que le Bois-d'Oingt s'est orné depuis des décennies de multitudes de rosiers.



BEAUJOLAIS

Appellation d'Origine Protégée

Vignerons des Pierres Dorées



TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir – Vieilles vignes de plus de 40 ans

Vignoble : sols sableux granitiques et argilo-calcaires – climat continental

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles, triées à trois reprises : au chargement, à la réception et à la cave. Pressurage doux avant vinification traditionnelle à basse température (15°C) durant une quinzaine de jours.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce rosé, à la robe rose pale étincelante, dévoile un nez intense d'arômes raffinés de petits fruits rouges et de fleurs. Une note acidulée offre une subtile sensation de fraîcheur en bouche. Le palais est riche et friand, ponctué d'une finale qui se prolonge avec gourmandise.

ACCORDS METS ET VIN

Servir frais à 11°C. Idéal pour un apéritif ou sur des entrées froides, barbecue, viandes grillées et tartes salées.



Le nom de cette cuvée évoque les nombreuses roses qui embellissent le vignoble des Pierres Dorées, et notamment le chef lieu historique du canton : Le Bois-d'Oingt, surnommé le **Village des Roses**. C'est en hommage à Louis PRADEL, originaire de ce village, que le Bois- d'Oingt s'est orné depuis des décennies de **multitudes de rosiers**.

BEAUJOLAIS

Appellation d'Origine Protégée

Vignerons des Pierres Dorées



TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Chardonnay – Vignes de 40 ans en moyenne

Vignoble : sols argilo-calcaires – climat continental

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles, triées à trois reprises : au chargement, à la réception et à la cave. Vinification traditionnelle à basse température (15°C) durant une vingtaine de jours. Élevage sur lies fines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe dorée aux reflets cristallins, brillante et limpide, son nez est très expressif d'arômes floraux comme le tilleul et l'acacia. Des notes de fruits à chair blanche (poire) viennent avec finesse et élégance compléter ce bouquet. La bouche, puissante et chaleureuse, rappelle la palette aromatique perçue au nez avec une belle minéralité.

ACCORDS METS ET VIN

Servir frais à 11°C. Il se mariera parfaitement avec des poissons cuisinés comme une sandre à la crème, des crustacés et salades de chèvre chaud.

Les Pépites

Divers et multiples, **les Terroirs des Vignerons des Pierres Dorées** recèlent de véritables pépites. Afin de sublimer leur caractère et leur typicité, ces « Pépites » sont vinifiées dans **le respect de chaque terroir**. Le terroir de Gravette est un sol caillouteux, limono-argileux brun et rougeâtre, qui donne au vin une fraîcheur singulière.



BEAUJOLAIS - GRAVETTE

Appellation d'Origine Protégée

Vignerons des Pierres Dorées

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir – Vignes de plus de 40 ans

Vignoble : sols de gravette – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles triées à trois reprises : à la récolte, au chargement et à la réception à la cave. Vinification traditionnelle : macération en grappes entières pendant une douzaine de jours. Élevage sur lies fines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense aux reflets flamboyants. Le nez, expressif et généreux, offre un concentré d'arômes croquants de petits fruits rouges accompagnés de notes de fleurs blanches. L'attaque en bouche est franche et doté d'une belle fraîcheur et de tanins soyeux.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 13°C sur une entrecôte au barbecue, un rôti de porc au fromage ou une Poutine québécoise. Il accompagnera également parfaitement une pizza aux poivrons ou un Cheeseburger.

Les Pépites

Divers et multiples, **les Terroirs des Vignerons des Pierres Dorées** recèlent de véritables pépites. Afin de sublimer leur caractère et leur typicité, ces « Pépites » sont vinifiées dans **le respect de chaque terroir**. Les pierres bleues correspondent à des roches magmatiques, apportant profondeur et complexité aux vins, et les rendant fumés et salins.



BEAUJOLAIS – PIERRE BLEUE

Appellation d'Origine Protégée

Vignerons des Pierres Dorées

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir – Vignes de plus de 40 ans

Vignoble : sols altérites de Pierres Bleues – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles triées à trois reprises : à la récolte, au chargement, et à la réception à la cave. Vinification traditionnelle : macération en grappes entières pendant une quinzaine de jours. Élevage sur lies fines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante et limpide, d'un rubis intense aux reflets carmins éclatants. Subtil et concentré, le nez dévoile des arômes de fruits rouges (cerise, burlat), accompagnés de délicates fragrances de fleurs des champs et d'épices. L'attaque en bouche est franche et complexe, structurée et dotée d'une belle fraîcheur. Finale ronde et tout en longueur.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 13°C sur un onglet de bœuf à l'échalote et ses beignets d'aubergine, un rôle de lièvre à la sauce poivrade, des cailles au Porto ou une Pizza Napolitaine.

Les Pépites

Divers et multiples, **les Terroirs des Vignerons des Pierres Dorées** recèlent de véritables pépites. Afin de sublimer leur caractère et leur typicité, ces « Pépites » sont vinifiées dans **le respect de chaque terroir**. Le terroir de Schiste favorise la complexité des arômes et confère au vin une fraîcheur incomparable.



BEAUJOLAIS – SCHISTE

Appellation d'Origine Protégée

Vignerons des Pierres Dorées

TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir – Vignes de 15 à 40 ans

Vignoble : sols de schiste verdâtre – climat continental

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles triées à trois reprises : à la récolte, au chargement et à la réception à la cave. Vinification traditionnelle : macération en grappes entières pendant une quinzaine de jours. Élevage sur lies fines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis de très bonne intensité aux reflets violacés lumineux. Fin, ouvert et riche, le nez est concentré d'arômes de petits fruits noirs et de réglisse, accompagnés de subtiles notes épicées. L'attaque en bouche est franche, structurée, et offre des tanins soyeux. Le tout se termine sur une belle rondeur.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 13°C sur un veau braisé aux morilles, une andouillette lyonnaise, une entrecôte à la sauce moutarde. Il ravira également vos papilles sur un Reblochon ou un Saint-Marcellin.