



*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 BIO

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 présente une robe brillante couleur rubis aux reflets violacés. Le nez exhale des arômes de petits fruits noirs (mûre et myrtille) et développe de subtiles notes florales. L'attaque est franche et généreuse, aux tanins soyeux, et révèle un palais au large bouquet aromatique. La finale se dévoile en longueur, relevée par une fine touche acidulée, tout en gourmandise.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 13°C pour accompagner à merveille un poulet grillé ou un rôti de porc. Il fera le plaisir de vos convives lors d'un barbecue, et magnifiera un Mont d'Or.

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 Gneiss favorise la finesse des arômes et procure au vin une complexité remarquable.

BEAUJOLAIS - GNEISS

Appellation d'Origine Protégée

Vignerons des Pierres Dorées



TERROIR

Région : Beaujolais

Cépage : Gamay Noir – Vignes de 20 à 85 ans cultivées en Agriculture Biologique

Vignoble : sols de gneiss – 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

Doté d'une robe rouge intense aux reflets carmins étincelants. Nez concentré d'épices, de Zan, de baies sauvages et d'arômes subtiles de fleurs. L'attaque en bouche est franche et relevée par des notes épicées et poivrées. Belle fraîcheur, tanins soyeux : le tout d'un équilibre parfait.

ACCORDS METS ET VIN

Servir vers 13°C sur une côte de bœuf grillée, un faisan rôti, un Jarret de veau à l'italienne ou une poêlée de poivrons. Il accompagnera délicieusement des fromages de chèvre secs et un Bleu d'Auvergne.