



Tout surnom a son histoire !

Les **Vignerons des Pierres Dorées** ont voulu vous partager l'une d'entre elles : **Les LiLiS**  
Une gamme de vin fruités, souples et équilibrés se prêtant à une consommation simple et conviviale.



## *Fin & Equilibré*

### **COTEAUX-BOURGUIGNONS**

*Appellation d'Origine Protégée*

**Vignerons des Pierres Dorées**

---

### **TERROIR**

**Région :** Beaujolais

**Cépage :** Gamay Noir – Vignes de 40 ans en moyenne

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

---

### **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

Vinification traditionnelle Beaujolaise : macération carbonique avant pressurage.

---

### **NOTES DE DÉGUSTATION**

Robe brillante et limpide, d'une belle couleur rubis. Le nez, riche et complexe, dévoile des arômes de petits fruits rouges, puis évolue sur des notes épicées. L'attaque en bouche est plaisante et équilibrée, et offre des saveurs de fruits noirs, pour finir de manière élégante, tout en longueur.

---

### **ACCORDS METS ET VIN**

Servir vers 13°C à l'apéritif avec une tapenade et des charcuteries. Il sera également délicieux avec un carpaccio, une côte de veau grillée ou un lapin à la moutarde.



Tout surnom a son histoire !

Les **Vignerons des Pierres Dorées** ont voulu vous partager l'une d'entre elles : **Les LiLiS**  
Une gamme de vin fruités, souples et équilibrés se prêtant à une consommation simple et conviviale.



## *Frais & Plaisir*

### *CÔTEAUX-BOURGUIGNONS*

*Appellation d'Origine Protégée*

**Vignerons des Pierres Dorées**

---

#### *TERROIR*

**Région :** Beaujolais

**Cépage :** Gamay Noir

**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, fermentation à basse température (15°C) pendant une quinzaine de jours.

---

#### *NOTES DE DÉGUSTATION*

Robe étincelante aux reflets rubis intense, d'une belle limpidité. Le nez offre une belle intensité aromatique sur les petits fruits rouges tels que la groseille, agrémentée de notes épicées. L'attaque en bouche est franche, et révèle des saveurs de griotte et de fruits noirs. Bel équilibre avec une longue finale.

---

#### *ACCORDS METS ET VIN*

Servir frais à 11°C. Il sera idéal à l'apéritif, et accompagnera également des salades d'été ou des pizzas.



Tout surnom a son histoire !

Les **Vignerons des Pierres Dorées** ont voulu vous partager l'une d'entre elles : **Les LiLiS**  
Une gamme de vin fruités, souples et équilibrés se prêtant à une consommation simple et conviviale.



## *Aromatique & Rond*

### **COTEAUX-BOURGUIGNONS**

*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. Macération pelliculaire avant pressurage doux. Débourage statique puis fermentation. Élevage sur lies fines.

---

### **NOTES DE DÉGUSTATION**

D'une robe jaune or soutenu, aux reflets cristallins. Le nez dévoile un riche et fin bouquet, mêlant arômes floraux et fruités, dans lequel on retrouve le tilleul et la poire. L'attaque en bouche offre une belle harmonie entre la vivacité et la rondeur, puis développe des notes d'agrumes fraîches et de fruits exotique.

---

### **ACCORDS METS ET VIN**

Servir frais vers 11°C pour un apéritif, il sublimerait un carpaccio de saumon, un tartare de cabillaud aux zestes d'agrumes ou des fromages comme le Comté et le Reblochon.