

Le Domaine des Pins *AOC Saint Amour*

Par Sandra Escot, oenologue.



1 - “L'amour en blanc” - Beaujolais village - Blanc sec - 2021		
	<u>Origine</u>	France - Beaujolais
	<u>Appellation</u>	AOC Beaujolais Village
	<u>Producteur</u>	Domaine des Pins
	<u>Type</u>	Blanc sec
	<u>Elevage</u>	Parcelles sur sols peu caillouteux des piémonts et alluvions. Récolte manuelle, pressurage direct, vinification basse température
	<u>Cépage</u>	Chardonnay
	<u>Robe</u>	Jaune clair, dorée et brillante
	<u>Nez</u>	1er nez: agrumes 2ème nez: fleurs blanches
	<u>Bouche</u>	Belle attaque, de l'ampleur, du gras, pamplemousse blanc, légère amertume (écorce), belle persistance.
	<u>Accord</u>	Apéritif, fruits de mers
<u>Degré</u>	13,5 % vol.	
<u>Tarif</u>	12 €	

2- “Gourmandise des pins” - Saint Amour - Rouge - 2019		
	<u>Origine</u>	France - Beaujolais
	<u>Appellation</u>	AOC Saint Amour
	<u>Producteur</u>	Domaine des Pins
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	Parcelles avec sols caillouteux d'alluvions anciennes. Récolte manuelle, égrappée, macération semi-carbonique (11 jours), 6 mois d'élevage sur lies fines.
	<u>Cépage</u>	Gamay
	<u>Robe</u>	Rubis profond
	<u>Nez</u>	1er nez: fermé. 2ème nez: fruits rouges, épices légères
	<u>Bouche</u>	Épices, beaucoup de fruit, tanins souples, fin de bouche ample.
	<u>Accord</u>	Apéritif, tapas, barbecue.
<u>Degré</u>	13.5 %vol.	
<u>Tarif</u>	8 €	

3 - “Tradition des pins” - Saint Amour - Rouge - 2019



<u>Origine</u>	France - Beaujolais
<u>Appellation</u>	AOC Saint Amour
<u>Producteur</u>	Domaine des Pins
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Terroirs très riches, avec roches bleutées, granit et argile. Egrappage, macération carbonique (20 jours), élevage 12 mois sur lies fines.
<u>Cépage</u>	Gamay
<u>Robe</u>	Rubis intense
<u>Nez</u>	1er nez: Très ouvert, complexe. Groseilles, framboises, épices. 2ème nez : Herbes aromatiques (thym, romarin...)
<u>Bouche</u>	Puissante, épices présentes, tanins très doux, belle longueur.
<u>Accord</u>	Charcuterie, viandes blanches (volaille, blanquette de veau), fromages affinés.
<u>Degré</u>	13.5 % vol.
<u>Tarif</u>	10 €

4 - “La folie” - Saint Amour - Rouge - 2018



<u>Origine</u>	France - Beaujolais
<u>Appellation</u>	AOC Saint Amour
<u>Producteur</u>	Domaine des Pins
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Sols caillouteux d'alluvions anciennes et nombreux grès de surface. Vendange égrappée, macération semi-carbonique sans soufre ajouté (20 jours), 10 mois d'élevage sur lies fines.
<u>Cépage</u>	Gamay
<u>Robe</u>	Rubis et reflets violacés.
<u>Nez</u>	1er nez: un peu de réduction. 2ème nez: violette, fruits noirs, épices.
<u>Bouche</u>	Très charpentée, intense, tanins soyeux, notes torréfiées, chocolatées.
<u>Accord</u>	Gibiers, viandes blanches, fromages affinés.
<u>Degré</u>	13.5 % vol.
<u>Tarif</u>	15 €

4 - “Prestige des pins” - Saint Amour - Rouge - 2017



<u>Origine</u>	France - Beaujolais
<u>Appellation</u>	AOC Saint Amour
<u>Producteur</u>	Domaine des Pins
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Mariage de terroirs très riches avec roches volcaniques. Vendange égrappée, macération semi-carbonique (20 jours), élevage 15 mois en fûts de chêne français (chauffe moyenne) pour 15% de la vendange.
<u>Cépage</u>	Gamay
<u>Robe</u>	Rubis profond
<u>Nez</u>	1er nez : Fruits noirs, vanille 2ème nez : épices vertes type cardamome, grillé.
<u>Bouche</u>	Charpentée, tanins fins et moelleux, épices, fruits frais, finale toastée.
<u>Accord</u>	Viande blanche en sauce, pot-au-feu.
<u>Degré</u>	13.5 % vol.
<u>Tarif</u>	12 €