

Et au niveau dégustation ?

Nez gourmand aux notes de fraise gariguette, de cerise et de myrtille avec des fragrances de violette, réglisse et poivre blanc. La bouche est charnue et juteuse.

En le boit avec quoi ?

Un poulet de Bresse et plus généralement des viandes blanches, filet mignon de porc ou langoustines. Servir à 18° C. A boire entre 2 et 5 ans.

Veggie : Pad Thai, purée de châtaignes.



DOMAINE DE
LA PIROLETTE

Saint-Amour

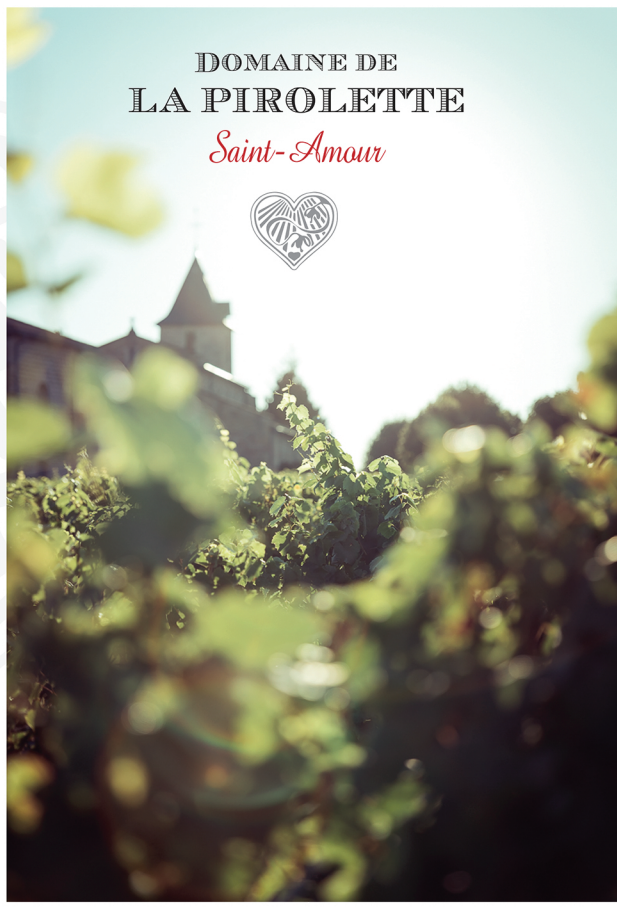
M. et M^{me} Barbet - à la Pirolette
FAMILLE BARBET PROPRIÉTAIRE

T : 33 (0)6 47 47 59 86 - Le Bourg - 71570 Saint-Amour Bellevue - France
contact@domainedelapirolette.com

www.domainedelapirolette.com - www.facebook.com/domainedelapirolette/

DOMAINE DE **LA PIROLETTE**

Saint-Amour



Le Domaine

Au coeur de **Saint-Amour**, petit village aux deux restaurants étoilés, le **Domaine de la Pirolette** est perché en haut de la colline face à l'église. Dans une bâtisse de caractère, les lieux qui datent de 1600 ont hérité du nom d'une jolie fleur blanche : **la Pirole**. C'est un des plus grands domaines de Saint-Amour. Il a été repris en 2013 (date de la 1^{ère} récolte) par Grégory et Virginie Barbet ainsi que des copropriétaires. Comme l'indique le surnom du domaine "**Les passionnés**", c'est une histoire d'amateurs.



Le Terroir

Très bien situés sur les meilleurs terroirs de l'Appellation, les **15 hectares de vignes** sont regroupés autour de la propriété et prennent le nom des différents lieux-dits : "**La Pirolette**", "**Le Carjol**", "**La Poulette**". Les vignes bénéficient ainsi d'une belle diversité de terroirs avec notamment des **sols caillouteux de grès et pierres bleues, d'argile et de granit rose altéré profond**, exposés plein Sud et Sud-Est. Les parcelles les plus emblématiques sont vinifiées séparément.



L'Environnement

Depuis la reprise des vignes en 2013, un gros travail de palissage a été réalisé afin de travailler et désherber les sols mécaniquement. Le domaine procède aujourd'hui à **des apports de matière organique** et développe des **pratiques agricoles respectueuses de l'environnement**.



La Cuverie

Les raisins sont vinifiés dans une cuverie traditionnelle constituée de cuves en béton. La technique utilisée, dite du "**chapeau grillé**" est ancestrale : une grille de bois maintient le "chapeau" immergé avec toutes les options possibles de remontage et de délestage.

