

LAURENT PERRACHON

Nouvelles du Domaine – Hiver 2012

Côté Vignes

Une fin d'année sèche nous a permis de tailler de bonne heure. L'épandage d'engrais organique et les labours ont été effectués dans de bonnes conditions.

Par contre la météo très douce de l'automne et du début de l'hiver nous inquiétait: le plus chaud depuis de nombreuses années. Heureusement, le froid de février, avec des records de froid en Beaujolais le 5, a été bienvenu pour la végétation car le cycle végétatif de la vigne a besoin d'une période de dormance.



Côté Cave

Après de très belles vendanges, les premières mises en bouteilles du millésime 2011 sont prometteuses. On retrouve les arômes de fruits rouges typique du Gamay et une belle rondeur. Les fermentations un peu plus longues de nos crus (12 à 15 jours) donnent une complexité à nos vins.

La rénovation de notre caveau de dégustation lui apporte encore un peu plus de convivialité. Nous recevons de plus en plus de clients au Domaine.



Au jours d'aujourd'hui, nous commercialisons les millésimes 2010 et commençons le 2011 pour certaines appellations dans nos cuvées traditionnelles. Pour les cuvées spéciales, nous commençons à présenter le millésime 2009, un millésime aux arômes de fruits noirs, très mûrs, du gras avec des notes boisées.

Grâce à ces trois superbes millésimes, nous constatons un nouvel attrait pour les crus du Beaujolais et des vins plutôt sur le fruit. Les ventes à l'export sont augmentées surtout sur le marché

américain.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au par fax au 00 33 4 7404 4044 ou par courriel laurent@vinsperrachon.com. Vous trouverez également beaucoup d'information sur notre site internet www.vinsperrachon.com

Martine & Laurent Perrachon

Domaine des Mouilles, Juliéna, France