



L'évènement du moment

La Maison Piron se prépare à fêter

LE BEAUJOLAIS NOUVEAU 2021 !

NE LE MANQUEZ SURTOUT PAS, il aura lieu cette année le jeudi 18 novembre

Célébré depuis les années 1950 en date du troisième jeudi de novembre, il marque l'arrivée du nouveau millésime tout juste vinifié. Il est élaboré selon une technique de vinification unique : une macération de quelques jours seulement est nécessaire pour obtenir un vin fruité à souhait.

Mais attention, il se doit d'être vinifié à partir de raisins issus des appellations Beaujolais et Beaujolais-Villages

Pour la Maison Piron, l'activité bat son plein à cette période de l'année : « on prépare généralement avant l'été les marchés du grand export et échangeons avec nos clients à propos des cuvées sélectionnées, des étiquettes, puis tout s'accélère après les vendanges lorsque la vinification est lancée ! Les commandes sont préparées avec soin en respectant les spécificités de chaque pays et chaque client, et tout doit être expédié dans la foulée ...

C'est une période intense mais il ne faut pas oublier le principal : C'est surtout un moment de fête, de convivialité et de partage ! » précise Julien Revillon.

Beaujolais Nouveau 2021, La référence du vin plaisir

Issu majoritairement des sols argilo-calcaires et sableux de l'appellation régionale Beaujolais, c'est un vin « plaisir » à déguster immédiatement pour apprécier sa fraîcheur et son fruité ou bien à consommer toute l'année si vous êtes assez patient !

Accompagnez-le de planches de charcuteries, nems de porc, gâteau de foie de volaille sauce crustacés, velouté de potiron aux châtaignes, pizza ou encore chèvre frais.

Prix TTC public – départ cave : 8.00€

Beaujolais Villages Nouveau 2021, Pour des moments conviviaux entre amis

Rassemblant les 'meilleurs villages' du Beaujolais composés de sols granitiques, propice aux moments conviviaux entre amis, il se déguste dans la foulée pour apprécier sa gourmandise et son côté souple. Conservez-en une bouteille toute l'année si vous êtes assez curieux du résultat !

Harmonies : légumes grillés à l'italienne, risotto aux champignons, grillades, sauté de bœuf à la coriandre, chèvre mi-sec.

Prix TTC public – départ cave : 9.50€



Enracinée au cœur du Beaujolais depuis plusieurs générations, la Maison Piron vinifie à ce jour une cinquantaine d'hectares parmi les meilleurs terroirs de cette région. En phase avec son époque et ses clients, elle est l'auteure de vins de terroirs de Morgon et du Beaujolais ainsi que des cuvées plus simples et originales. La Maison Piron poursuit sa quête du goût et sa passion des grands vins et propose des cuvées d'une grande constance tout en respectant les ressources environnementales qui l'entoure. Les vins de la Maison sont élégants, racés ou puissants, plébiscités par les plus grands restaurants, les amateurs et les journalistes du monde entier.



Maison PIRON Morgon – 69910 Villié-Morgon - Tél. 33 (0)4 74 69 10 20 - www.domaines-piron.fr
piron@maison-piron.fr

VIGNOBLES ET SIGNATURES EN BREF

Un club, des hommes et des femmes du vignoble français, dix-sept entreprises familiales qui signent des vins et des spiritueux d'excellence [Cliquez ici](#) pour le dossier de présentation

Domaines Francis ABECASSIS – Cognac
Domaine CAUHAPÉ – Jurançon Domaines
COULY-DUTHEIL – Chinon COUME DEL MAS –
Banyuls, Collioure, Côtes du Roussillon...

Champagne DRAPPIER – Champagne Jean
DURUP Père et Fils – Chablis Domaines
FABRE – Haut-Médoc, Margaux FIGUIÈRE –
Provence GUILBAUD Frères – Muscadet

Vignobles Joseph JANOUEIX – Saint-Emilion,
Pomerol, Côtes de Castillon

Alain JAUME – Vallée du Rhône
Famille LESGOURGUES – Bas Armagnac,
Bordeaux, Graves, Madiran
Famille ORLIAC – Domaine de L'Hortus Pic
Saint Loup
Maison PIRON – Beaujolais
Domaine Philippe et Sylvain RAVIER - Savoie
Domaine ROUX – Bourgogne Château de TRACY
– Pouilly-Fumé