



DOMAINE
PASSELOUP



C'EST L'HISTOIRE...

D'une famille de carriers installée sur la commune de Pommiers pour extraire la pierre jaune couleur soleil.

Ceci se passe aux alentours de 1790. Surement charmé par le paysage beaujolais mais surtout par le vin du pays, cette famille Berger se fixa sur la commune voisine, Porte des Pierres Dorées et se lança dans le travail de la vigne.

Peu réputé au 19ème siècle, sa consommation était principalement locale.

Au début du 20ème siècle, la 3ème génération tâcha de développer les ventes. Une fois l'élevage en fût terminé, Claude Berger chargeait sa calèche des tonneaux de vin et partait sur les routes de France pour vendre sa production. Il ne rentrait chez lui qu'une fois sa production vendue !



Pierre Berger, 4ème génération, planta quelques parcelles de vignes dans les années 40 et 50, aujourd'hui toujours exploitées.

Suite à la crise du vignoble et ayant 8 enfants à nourrir, il mit entre parenthèse sa carrière de vigneron pour devenir banquier. Il s'occupa en tant que maire du village au développement de la cave coopérative et à l'installation de nombreux vigneron grâce à sa fonction de directeur du Crédit Agricole. Ses nombreuses actions en faveur du développement du territoire sont toujours visibles.

La 5ème génération repris le flambeau de belle manière avec la création d'un chai de vinification, de caves de vieillissement et la plantation de quelques parcelles de Gamay et Chardonnay.

L'obtention d'une médaille d'or en 1996 pour le Gamay rouge et d'une médaille d'or pour le blanc au concours des grands vins de bourgogne venait couronner ses talents de vigneron.

La 6ème génération, Nolwenn et Sébastien, installée en 2017 ont tout à écrire...

La priorité du domaine est aujourd'hui de planter des nouvelles parcelles de vigne, de diversifier les cépages et d'apporter aux amateurs de vin une expérience unique.

La culture de la vigne, le travail des sols, le respect des terres et des hommes sont la priorité de la nouvelle génération qui souhaite amener de la pureté à l'élaboration des vins et leur sensibilité.

Le nom de ce charmant village du Beaujolais provient de sa position géographique, à l'entrée du territoire des Pierres Dorées.



LES VINS DU DOMAINE

3



Primeur des Pierres Dorées Millésime 2018

Vinification

De par sa méthode de vinification et de la diversité des millésimes, c'est un vin extrêmement difficile à réaliser.

Ce millésime 2018, exceptionnel, a été vinifié en macération courte à température élevée pour extraire un maximum d'arômes primaires.

Il a ensuite cuvé quelques semaines à température contrôlée avant sa mise en bouteille.

Caractéristiques du millésime 2018

Le primeur 2018 est un subtil mélange de fruits rouges, complété par des notes végétales issues des rafles de grappe.

Température de service : 11-13°C

Dégustation optimale : 2018-2019

Accords mets-vins

Le primeur est l'un des rares vins rouges à pouvoir être apprécié seul. Il révèle toute sa richesse lors des apéritifs accompagnés de fromage et charcuterie et est le vin idéal pour les barbecues estivaux. Il accompagne également très bien les plats du quotidien tel qu'un cordeau bleu – pâtes ou purée saucisse !



Rouge des Pierres Dorées Cuvée D'or & Vin

Vinification & Élevage

Raisins issus de vignes plantées dans les années 40 sur des parcelles argilo limoneuses. Ces raisins sont vinifiés en macération longue après une pré-fermentation à froid afin d'extraire davantage de couleur.

La température de fermentation varie de 23°C à 30-32 °C suivant son avancée.

Le vin obtenu est élevé en vieux fût de chêne (1 à 3 ans) selon le millésime.

La fermentation malolactique est réalisée naturellement par les bactéries du vin.

Caractéristiques du millésime 2017

L'ensoleillement important de ce millésime et la grande période de sécheresse a induit un important stress hydrique pour la plante. Les conséquences sont l'obtention d'arômes secondaires et tertiaires très marqués, baignés dans une couleur pourpre lumineuse.

Température de service : 15-17°C

Dégustation

Dès 2019 et peut être conservé de nombreuses années. Mise en carafe 1h avant service.

Accords mets-vins

Idéal avec les plats fins et raffinés
(*souris d'agneau, suprême de volaille*)



Rouge des Pierres Dorées Cuvée D'or & Gyne

Vinification et Elevage

Raisins issus de vignes plantées dans les années 70 sur des parcelles argilo limoneuses.

Ces raisins sont vinifiés en macération longue et à température basse en fin de fermentation afin de conserver les arômes primaires du Gamay.

Cette cuvée est par la suite élevée en vieux fût de chêne sur une période minimale de 12 mois.

Caractéristiques du millésime 2017

Ce vin est élaboré avec très peu d'intervention ce qui conduit à l'obtention d'arômes francs et intenses, associés à des notes végétales du fait de la présence des rafles.

Température de service : 14-16°C

Dégustation : 2019-2029.

Mise en carafe 30 minutes avant service.

Accords mets-vins

Idéal avec le gibier.
Se marie très bien avec les viandes rouges et les fromages.



Blanc des Pierres Dorées Cuvée xxx

Vinification & Élevage

Raisins issus de vignes plantées dans les années 2000 sur des parcelles argilo calcaires en présence d'un microclimat spécifique. Ces raisins blancs sont vinifiés en macération longue et à température basse afin d'extraire les arômes fins du Chardonnay. Cette cuvée est par la suite élevée en fût neuf (*environ 1 an*) dans un bois d'allier afin d'arrondir l'explosivité du Chardonnay.

Caractéristiques du millésime 2017

Le manque d'eau a conduit à l'obtention de raisins de très petites tailles, fortement concentrés. Le vin obtenu est peu acide et très explosif dès la mise en bouche. L'élevage en fût apporte un peu plus de longueur et rondeur.

Température de service : 9-12°C

Dégustation optimale

Peut être consommé dès 2018.
Tout son potentiel sera dévoilé en 2020-2021.

Accords mets-vins

Se boit très bien seul.
Sublimé avec un petit morceau de comté extra.
Accompagne idéalement les grands plats de la mer.



Crémant de Bourgogne

Vinification & Élevage

Raisins issus d'une sélection rigoureuse de nos Chardonnay qui sont vinifiés en macération longue et à température basse afin d'extraire un maximum d'arômes. Cette cuvée est par la suite élevée en cuve béton et en fût.

Caractéristiques du millésime 2018

Cette cuvée est élégante, fine, florale et montre un bel équilibre entre fraîcheur et légèreté.

Température de service : Frais (7-8 °C)

Dégustation optimale

Peut être consommé dès 2019.
Tout son potentiel sera dévoilé en 2021-2022.

Accords mets-vins

Idéal pour les apéritifs et les desserts.
Il s'accompagne merveilleusement d'une liqueur de mûre ou de cassis.



Rosée des Pierres Dorées

Vinification & Élevage

Ce rosé est issu de raisins Gamay, macérés quelques heures dans le pressoir avant pressurage pour obtenir cette couleur claire.

Une fermentation plus ou moins longue est effectuée en fonction de la couleur désirée et des arômes recherchés.

Le vin obtenu est élevé en cuve inox quelques mois avant mis en bouteille.

Caractéristiques du millésime 2018

La cuvée se caractérise par des arômes très puissants et intenses qui viennent titiller les papilles à la première gorgée.

Température de service : Frais (5-6°C)

Dégustation optimale : 2019-2021

Accords mets-vins

Convient très bien pour accompagner les grillades sous un beau soleil et jusqu'au bout de la nuit.



Cuvée L'Insolente



Cuvée D'or & Gyne



Pétillant

Nos prix s'entendent en Euros régie et TVA comprises

Prix – Règlement – Retard de paiement

Les prix applicables sont en vigueur au jour de la prise de commande, et figurent sur le document mis à disposition, libellés en euros.

Le règlement s'effectue à la commande soit par chèque à l'ordre de "DOREVIN" soit par carte bancaire ou encore par virement bancaire.

En applications des dispositions légales, tout règlement intervenant après la date de paiement figurant sur la facture, entraînera le paiement de pénalités de retard dont le montant est égal à trois fois le taux légal, majorées de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros prévue à l'article L.441-8 du Code de Commerce.

Ces pénalités sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire.

Millésimes

Nos millésimes sont disponibles en quantité limitée.
À la rupture de stock, nous passerons au millésime suivant.

Nombre de bouteille	Prix	Nombre de bouteille	Prix
1-6 bouteilles	20,00€	48-102 bouteilles	+ 1,50€ par bouteille
6-12 bouteilles	25,00€	102-150 bouteilles	+ 1,40€ par bouteille
12-18 bouteilles	30,00€	150-250 bouteilles	+ 1,30€ par bouteille
18-24 bouteilles	35,00€		
24-30 bouteilles	45,00€		
30-48 bouteilles	55,00€		
		Au-delà de 250 bouteilles et pour les livraisons hors France Métropolitaine, nous contacter directement.	
		Livraison par transporteur (France Métropolitaine)	

À la réception des marchandises, vérifiez le nombre de bouteilles et l'état des colis, le transporteur étant seul responsable en cas de perte ou d'avaries.
En cas d'anomalies, veuillez effectuer des réserves auprès du transporteur et nous avertir dans les 48 heures.

Étiquettes personnalisées

Réalisation possible d'un habillage personnalisé à partir de 24 bouteilles
avec un supplément de 1,20€ par habillage et 20€ de frais graphique.

depuis 1790
L'art de la vigne et du vin
Le Domaine Passeloup
Le Domaine vous invite à découvrir, déguster et percevoir les saveurs et douceurs diffusées par ce philtre si subtile échos de la noblesse d'un terroir d'une insaisissable finesse Singulier, d'exception et transmis de génération en génération depuis 1790 et sa création Le savoir faire et savoir être de la famille Berger des vignes de ce terroir vous emporte avec elle pour partager le plaisir de la dégustation de cette cuvée
Nolwenn Sébastien
millésime, au cœur
Vignerons Indépendants
vous invite à travers ce chemin épanouissant



DOMAINE PASSELOUP
122 chemin du Merloup
69400 Porte des Pierres Dorées

Tél. +33.(0)6.61.73.68.21
Mail. domainedupasseloup@gmail.com

www.domainepasseloup.com