



Cuvée Les Sept Vignes Château Thivin, Beaujolais

14730864

Historique

Appartenant au cénacle des plus talentueux domaines de la Côte de Brouilly, le Château Thivin brille par sa rigueur et le soin apporté à chacune de ses cuvées. C'est un modèle de tempérance et de régularité, cultivant ses terroirs de granite bleu avec une réussite insolente. Goûter à ses vins fait entrer de plain pied dans le génie des grands gamays du Beaujolais jalousement admirés des experts !

Reconnaissance

90 points - Robert Parker (mill. 2023)

Pays	France	Producteur	Château Thivin
Région vinicole	Beaujolais	Cépage(s)	gamay
Appellation	Côte de Brouilly AOC	Conservation	5 à 10 ans
Service	A servir entre 16 et 18°C.		

Description

Oeil	Robe rubis brillante.
Nez	Arômes de cerise burlat juteuse avec des notes florales de pivoine.
Bouche	Bouche croquante et juteuse sur un fruit gourmand. C'est une cuvée tendre à la matière suave et tendue qui ravira par son caractère frais et avenant.
Accord mets/vin	Charcuteries, saucisson du beaujolais, pigeonneau rôti et son jus de cuisson

Commentaires

Les vendanges sont manuelles. Chaque parcelle est vinifiée à part, car chacune a ses propres spécificités. La vinification est pour une partie traditionnelle en grappe entière et une autre partie qui est éraflée. Vinification la moins interventionniste possible ce qui se traduit par l'utilisation de levures indigènes, une vinification par gravité (aucune utilisation de pompe) seulement des pigeages et remontages sont fait avec contrôle des températures pour une extraction des tanins et de la couleur. Enfin un pressurage pneumatique à faible pression permet d'obtenir les meilleurs moûts qui finiront leur fermentation en tonneau de 20 et 40 hl en chêne, pour 6 à 8 mois.

En une ligne

La cuvée Les Sept Vignes vise la fraîcheur, la tendresse et l'élégance. Assemblage de 7 terroirs, c'est un vin tendre et exquis avec un grand jus suave et gourmand avec une tension qui porte le vin.