ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Beaujolais-Villages Marguerite

ROU100

Historique

Depuis 1743, la famille Geoffray se transmet de génération en génération la passion du métier de vigneron, le respect des terroirs, un savoir-faire précieux et une quête de l'excellence.

Zaccharie et Marguerite Geoffray achètent le 8 juin 1877 le Château Thivin et ses deux hectares de vignes autour du domaine (Le Clos).

Dans les années 30, c'est la famille Geoffray qui crée l'appellation Côte de Brouilly et comme son nom l'indique, ce vin provient uniquement des flancs pentus de la colline de Brouilly, d'origine éruptive. Aujourd'hui, le domaine fait office de référence dans l'appellation.

C'est maintenant, la 5ème et 6ème génération qui s'occupe du vignoble. Le domaine est en conversion biologique et la vinification est effectuée dans le plus grand respect du précieux terroir du Château Thivin.

Reconnaissance

90 points - La Revue du Vin de France (mill. 2023, 2024)
92 points - James Suckling (mill. 2023)

Pays	France	**Producteur**	Château Thivin
Région vinicole	Beaujolais	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	Beaujolais-Villages	**Conservation**	7-10 ans
Service	12° C		

Description

Oeil
Jaune pâle à reflets dorés

Nez
Très parfumé aux arômes de pêche blanche, abricot, poire, amande avec des notes de girofle, vanille et miel. À l'aération, de belles notes florales s'invitent à la fête.

Bouche
Bouche sensuelle et légèrement beurrée qui offre de nombreuses nuances de fruits blancs, d'épices douces et de miel. Une belle minéralité se dégage en finale dévoilant un vin onctueux.

Accord mets/vin
Plateau de fruits de mer, assiette de crevettes, tempura de légumes, sushi, saumon fumé, tartare de saumon, ravioli d' homard, Crab Cake. Un mariage parfait avec le fromage Riopelle.

Commentaires
Sucre résiduel: moins de 1 g/L
Terroir : Sur les pentes, au pied de la colline avec un beau sol d'argilo-calcaire, bien drainé exposition Est.
Culture : Pieds de vigne palissés sur une hauteur de 2 mètres, pour garder un maximum de surface foliaire, pour une bonne photosynthèse.
Sol enherbé, où les fleurs se développent et attirent un grand nombre d'insectes pour la bio-diversité.
Pratique de la vendange en vert pour obtenir une petite récolte bien mûre et concentrée.

Vinification: Vendanges manuelles dans de petites caisses pour préserver le raisin. Pressurage avec un pressoir pneumatique. Fermentation et élevage en barriques. La Cuvée est mise en bouteille au printemps qui suit la récolte.

Biologique.

En une ligne
Un Chardonnay complexe au boisé élégant qui rappelle les vins blancs de la Côte de Beaune en Bourgogne.