ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Brouilly Cuvée Reverdon

ROU125

Historique

Château Thivin est un domaine historique. Le manoir Thivin date de 1383, c'est en 1877 que la famille Geoffray achète ce domaine avec moins de 2 hectares. 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.

Reconnaissance

92 points - La Revue du Vin de France, Guide vert 2026 (mill. 2023)
90 points - Robert Parker (mill. 2022 et 2023)
93 points - Falstaff (mill 2022)
93 points - James Suckling (mill 2021)
91 points - Wine Enthusiast (mill 2021)
90 points - Robert Parker (mill 2021)
93 points - James Suckling (mill 2020)
93 points - La Revue du Vin de France, Guide vert 2023 (mill 2020)

Pays	France	**Producteur**	Château Thivin
Région vinicole	Beaujolais	**Cépage(s)**	gamay
Appellation	Brouilly	**Conservation**	4 à 6 ans
Service	14-15°C		

Description

Oeil
robe couleur rubis

Nez
Complexe avec des arômes fruités (framboise, fraise), arômes floraux, comme la violette et la pivoine. Finalement des notes minérales et poivrées caractéristiques.

Bouche
Bouche ronde, sensuelle et fraiche. De légers tanins apportent de la structure. Longue finale fruitée. Il allie souplesse, chair et finesse.

Accord mets/vin
Accompagnera très bien les viandes blanches grillées ou sautées, volailles, gibiers à plume, terrine, pâté de campagne, fromage peu à moyennement relevé.

Commentaires
Sucre résiduel: moins de 1 g/L
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.

Biologique.

En une ligne
Tout le côté croquant et fruité du gamay avec en plus de la complexité apportées par les notes florales et épicées.