ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Gamay Noir "Ecussol"

ROU159

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 bio et la vinification est effectuée dans le plus grand respect du précieux terroir du Château Thivin.

Reconnaissance

Bettane & Desseauve : "Château Thivin est plus en forme que jamais avec des vins d'une précision et d'un fini exemplaire. "
Revue du vin de France :
« Ce domaine est à juste titre l'un des plus respectés du Beaujolais et sa discipline dans la conduite de la vigne et la vinification peut servir d'exemple. »
Guide Hachette des vins : « Ce domaine est l'un des moteurs du renouveau du Beaujolais. »

Pays	France	**Producteur**	Château Thivin
Région vinicole	Beaujolais	**Cépage(s)**	gamay
Appellation	AOC Beaujolais Villages	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	14-15°C		

Description

Oeil Rouge grenat soutenu

Nez Nez explosif de cerise noir et rouge, de framboise bien mûre et de poivre blanc.

Bouche Bouche pulpeuse, fraîche et généreuse. Le vin est juteux à souhait et est tout en rondeur.

Accord mets/vin Accompagnera très bien les viandes blanches grillées ou sautées, volailles, gibiers à plume, andouillette grillée, jambon persillé, saucisson sec, daurade grillée, un civet de lapin. Très bien aussi avec le fromage de peu à moyennement relevé comme : Le Riopelle, Tomme de Kamouraska, le Champayeur et plus

Commentaires Sucre résiduel: moins de 1g/L
Gamay noir à jus blanc.
Vigne de 50 ans.
Sol léger de sable granitique.
Léger coteau avec une belle exposition.
Vignes en gobelet.
Vendange manuelle.
Macération semi-carbonique pour une extraction optimale du fruit, remplissage et vidange des cuves par gravité pour garantir une élaboration douce.

Biologique.

En une ligne Un vin plein de fruit, croquant et frais avec un beau nez pur de Gamay et une bouche gouleyante et fine.