ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Utopia

ROU161

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

90 points - James Suckling (mill. 2023)

Pays	France	**Producteur**	Château Thivin
Région vinicole	Beaujolais	**Cépage(s)**	Prior, Chambourcin, Souvignier Gris
Appellation	Vin de France	**Conservation**	5 ans
Service	Entre 14-17 °C		

Description

Oeil Rouge très profond avec des nuances violacées.

Nez Un nez de fruits noirs, bleuets, mûres, cassis et une pointe poivrée.

Bouche Une bouche épicée et juteuse avec des tanins satinés et une finale succulente.

Accord mets/vin Cuisine épicée du monde (asiatique, antillaise, africaine, orientale...), grillades, pâtes

Commentaires Assemblage de cépages Piwi (cépages résistants) qui résistent naturellement aux principales maladies de la vignes (mildiou et oïdium) et n'ont donc pas besoin d'être systématiquement protégés vis-à-vis ces champignons comme les cépages classiques.

Terroir: Ce petit jardin de vignes se situe dans une combe sur le Mont Brouilly avec une exposition Est, sur un terroir argilo-limoneux issu d'une roche volcanique, riche en minéraux ferromagnésiens, la fameuse « pierre bleue » (Metadiorite). Les vignes sont plantées en petites terrasses ce qui faciliter le travail manuel et aide à lutter contre l'érosion.

Vinification : Macération en tonneau de grappes entières pendant 7jours, pressurage manuel et élevage en barrique pendant 9 mois.

Biologique.

En une ligne Quand l'utopie d'une vigne écologique, sans traitement et sans désherbant devient réalité!