



## Beaujolais-Villages Marguerite

ROU100

### Historique

Depuis 1743, la famille Geoffroy 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 Geoffroy 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 Geoffroy 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

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." Bettane & Desseauve : "Château Thivin est plus en forme que jamais avec des vins d'une précision et d'un fini exemplaires." GUIDE HACHETTE DES VINS : "Ce domaine est l'un des moteurs du renouveau du Beaujolais."

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Thivin
<b>Région viticole</b>	Beaujolais	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	Beaujolais-Village	<b>Conservation</b>	7-10 ans
<b>Service</b>	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. L'élevage se fait pour moitié en barrique pour la complexité et pour moitié en cuve inox pour le fruit. La Cuvée est mise en bouteille au printemps qui suit la récolte.

### En une ligne

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