



● Beaujolais-Villages Marguerite

ROU100

Historique

Cuvée Marguerite est un Beaujolais Villages blanc ou l'expression d'une veine de sol argilo-calcaire située sur la commune de Saint Lager. Cette cuvée de Chardonnay est entonnée directement après pressurage et clarification. Ainsi, l'ensemble du processus de fermentation se déroule dans la barrique puis le vin est laissé sur lies 7 à 9 mois. Cet élevage est fait dans une cave où la température oscille entre 12 et 15°C et nous intervenons seulement pour le bâtonnage des lies afin de les remettre en suspension périodiquement. L'élevage sur lie en barrique donne au vin cet agréable volume en bouche et une impression de douce puissance.

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."

Pays	France	Producteur	Château Thivin
Région viticole	Beaujolais	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Beaujolais-Village	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 presseur 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.