



● Godefroy Côte-de-Brouilly

14982201

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

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Château Thivin
Région vinicole	Beaujolais	Cépage(s)	100% gamay
Appellation	Côte de Brouilly	Conservation	10 ans et plus
Service	16°-17° C		

Description

Oeil

Rouge grenat violacé

Nez

Un côte de Brouilly puissant et musclé avec un beau nez de baies noires, pivoine et une pointe de poivre.

Bouche

En bouche, corsé et plein avec des tannins imposants et charnus et une finale épicée.

Accord mets/vin

C'est un excellent vin pour accompagner une belle viande de bœuf, ou des magrets de canard.

Commentaires

Terroir: Gamay noir à jus blanc en majorité, mais aussi quelques pieds de Chardonnay pour apporter de la finesse. Vieilles vignes de 80-100 ans. Culture: Vignes centenaires plantées à une forte densité de 9.000 plants/ha conduite gobelets bas, traditionnel en crus. Sol enherbé et fleuri partiellement, pour une culture raisonnée Terra Vitis. Un grand nombre d'insectes repeuplent actuellement nos vignes. Vinification: La vendange est issue d'une récolte entièrement manuelle et vinifiée en partie en grappe entières dans nos caves à flanc de coteau, ce qui permet d'utiliser au maximum la gravité par le jeu des étages successifs afin de n'utiliser ni pompe ni convoyeur pour la vendange. Macération par grillage pendant 10 à 15 jours, pressurage par pressoir pneumatique et élevage en foudre de chêne pendant 7 à 9 mois. Assemblage: Cette cuvée est issue d'une seule parcelle de 70 ares exposé plein Est sur les premières pentes de la colline de Brouilly.

En une ligne