Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Côte de Brouilly Zaccharie

ROU122

Historique

C'est en 1877 que Zaccharie Geoffray achète le domaine alors planté de seulement deux hectares de Gamay. Cette cuvée lui rend hommage de manière brillante en étant carrément devenue une cuvée culte du Beaujolais.

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." 96 points - La Revue du vin de France (mill. 2021) 93 points - James Suckling (mill. 2021) 97 points - La Revue du vin de France (mill. 2020) 96 points - La Revue du vin de France (mill. 2019)

Pays	France	**Producteur**	Château Thivin
Région vinicole	Beaujolais	**Cépage(s)**	100% gamay
Appellation	Côte-de-Brouilly contrôlée	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	17°		

Description

Oeil

robe rouge pourpre foncé.

Nez

Complexe, parfumé, avec des notes de cerise, de framboise et de bleuet suivi d'arômes de sous-bois, d'épices de violette et de pivoine. Finalement des notes minérales et poivrées caractéristiques.

Bouche

Bouche ronde, concentrée et bien équilibrée. Ses tanins sont fins et bien enrobés. La finale est soyeuse, riche et longue… Superbe

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.

Commentaires

Sucre résiduel: moins de 1 g/L - La famille Geoffray est à l'origine de la création de l'AOC Côte-de-Brouilly en 1938. - Vignes plantées sur les coteaux pentus du Mont Brouilly, avec un beau sol, bien drainé, de pierres d'origines éruptives (Diorite, Porphyre) mélangées à de l'argile, expositions Est et Sud. - Pieds de vigne plantés à une forte densité de 9000 à 10,000 plants/ha, conduits en taille gobelet bas, traditionnelle en Crûs, sol enherbé et fleuri partiellement, pour une culture raisonnée Terra Vitis. Un grand nombre d'insectes repeuplent actuellement nos vignes. Vendange en vert pour obtenir une petite récolte bien mûre et concentrée. - Vendanges manuelles dans de petites caisses pour préserver le raisin, vinification de 13 à 15 jours, pressurage avec un pressoir pneumatique, l'élevage se fait pour 1/10e en barriques neuves et pour le reste en barriques de 1 à 5 ans. Ce vin a évolué pendant 9 mois en fûts. Cuvée issue de l'assemblage des plus vieilles vignes. Parcelles de La Chapelle au Sud et Godefroy à l'Est.

En une ligne

Du gamay de haut niveau avec une concentration et une profondeur le plaçant dans ce qui se fait de mieux dans le Beaujolais.