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

Godefroy Côte-de-Brouilly

14982201

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

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. Vieille 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 nombres d'insectes repeuplent actuellement nos vignes. Vinification: La vendange est issu d'une récolte entièrement manuelle et vinifié 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 à15 jours, pressurage par pressoir pneumatique et élevage en foudre de chêne pendant 7 à 9 mois. Assemblage: Cette cuvée est issue d'une seul parcelle de 70 ares exposé plein Est sur les premières pentes de la colline de Brouilly.

En une ligne