

Beaujolais Rouge Cuvée « Tilleuls » 2023 AOP

Le terroir

Issu d'une parcelle unique exposée au sud-est, avec une structure de sol argilo-calcaire et limoneuse.

Le cépage

Gamay noir à jus blanc, vignes très anciennes de 80 à 100 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation de 6 800 pieds/ha, palissage sur fil de fer inoxydable, taille courte en Guyot avec 4 à 5 bourgeons, enherbement contrôlé et gestion des sols, en conversion biologique, rendement de 30 hL/ha, vendanges manuelles.

La vinification

Vendange entière, puis transfert manuel en cuve, macération pelliculaire pendant 10 à 15 jours avec contrôle strict des températures entre 26 et 28°C, pressurage pneumatique doux et élevage de 12 mois en fûts. Filtration légère.

La cuvée

La robe est pourpre, le nez floral se mêle à des arômes intenses de fruits rouges. Avec une belle longueur en bouche et une structure tannique bien intégrée, elle peut être conservée de 7 à 10 ans. Température de dégustation entre 14 et 16°C.

Mets et vins

Sa structure lui permet d'accompagner viandes grillées, plats cuisinés et fromages.

La présentation

Dans une bouteille bourguignonne antique lourde de 75 cL scellée à la cire.

Bouteilles numérotées.

Caisse de 6 bouteilles à rabats.

Adhérent Gencod Ean France

