

# Domaine de Thulon 1947



***Le Beaujolais sait aussi produire de grands vins rouges de garde.***

*"L'art et le vin sont les joies supérieures de l'homme libre."*

*Aristote*



**Appellation :** AOP Beaujolais Villages

**Millésime :** 2018

**Degré :** 14,5%

**Cépages :** 100% Gamay

**Terroir :** Sols granitiques roses très foncés / Sols chauds et drainants.

**Conduite de la vigne :** 10000 pieds ha en Gobelet.

**Mode de vinification :** Cuvée 100% égrappée / Pigeage régulier / Cuvaison longue.

**Elevage :** 14 mois d'élevage / Malolactique en barrique au printemps / Levée des fûts en octobre et mise en décembre.

**Notes de dégustation :**

Robe teinte carmin foncée avec une intensité profonde.

Nez sur les fruits noirs, le kirsch et les épices. Des notes boisées apportent une nouvelle dimension au cépage. Oubliez l'image classique du vin Beaujolais pour goûter un vin concentré mais structuré et puissant.

En bouche, le boisé va se fondre avec un peu de temps, mais il n'assèche pas le vin car la matière est superbe, veloutée et riche.

**En accord :**

A boire sur coq au vin, côte de bœuf grillée, confit de canard...

**Conseils :**

Servir entre 16 et 17°C. Carafage 1 à 2h avant dégustation

Garde conseillée : 6 à 8 ans