

Domaine de Thulon

La Cerise Sur Le Gâteau



« La cerise sur le gâteau » : un vin gourmandise.

"Les bons crus font les bonnes cuites."

Pierre Dac



Appellation : AOP Beaujolais Villages

Millésime : 2022

Degré : 14,5%

Cépages : 100% Gamay

Terroir : Sols granitiques.

Conduite de la vigne : Taille en Gobelet / Vigne de + de 35 ans / 10000 pieds ha.

Mode de vinification : Vendange manuelle / Macération carbonique stricte / Pressurage en fin de MC / Débourage à froid des jus / Soutirage direct en barrique neuve.

Elevage : Fermentation alcoolique en barrique neuve / Fermentation malolactique / Fin de malo assemblage des fûts en cuve / Elevages assemblés pendant 1 mois et mise en bouteille en février .

Notes de dégustation :

Robe brillante, limpide, d'un beau rouge cardinal avec des reflets grenat.

Nez délicat, un assortiment de moka, marron glacé, cerise.

La bouche est étonnante, très fruitée, gourmande, avec une belle rondeur et de la sucrosité.

En accord :

À boire pour le seul plaisir du vin, à l'apéritif ou sur un dessert au chocolat noir...

Conseils :

Servir à 13°C

Garde conseillée : 2 à 3 ans