

Domain de Thulon Opale



La « pierre précieuse » du Domaine de Thulon.

"On ne peut avoir de culture gastronomique sans vin."

Julia Child



Appellation : AOP Beaujolais Lantignié

Millésime : 2020

Degré : 13,5%

Cépages : 100% Gamay

Terroir : Sols granitiques rosés très foncés / Sols chauds et drainants.

Conduite de la vigne : 10 000 pieds ha en Gobelet.

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

Elevage : 100% barrique neuve / Malolactique en barrique au printemps / Levée en fûts en octobre et mise en décembre / 24 mois d'élevage en fûts, 3 mois en cuve et 10 mois en bouteille.

Notes de dégustation :

Robe intense, rouge grenat.

Nez au boisé assez marqué. Il a besoin d'ouverture pour dévoiler toute sa complexité.

La bouche est puissante et charnue, le boisé déjà fondu et des tanins très présents mais soyeux avec des notes de torréfaction et de fruits noirs (mûres, cerises) et une bouche complexe.

En accord :

Viande rouge, gibiers ou fromages affinés...

Conseils :

Servir à 17°C. Carafer au moins 2h avant de déguster.

Garde conseillée : 5 à 8 ans