

Domaine de Thulon Thulon Rouge



Régnié, le rouge du Domaine de Thulon.

" Nous possédons la meilleure cuisine, les meilleurs vins, les meilleurs coûts de la Création, ça suffit pour établir la différence. "
Frédéric Dard



Appellation : AOP Régnié

Millésime : 2022

Degré : 13,5%

Cépages : 100% Gamay

Terroir : Coteaux granitiques avec exposition sud sud-ouest.

Conduite de la vigne : Taille en gobelet / Vignes de plus de 45 ans / 8500 pieds ha.

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Pressurage modéré en vendange entière / Macération carbonique / Fermentation alcoolique en cuve.

Elevage : Elevage sur lies fines / Filtration légère puis mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

Robe de belle couleur pourpre avec des reflets grenat.

Nez d'une belle intensité avec des notes de fruits rouges très mûrs.

La bouche, l'attaque ronde se prolonge par une belle structure qui vous surprendra, un bel équilibre entre fruit et puissance. Son nez et sa bouche complexes séduiront les amateurs.

En accord :

S'adapte à tous les styles de repas et met en valeur les viandes rouges...

Conseils :

Servir à 15°C

Garde conseillée : 2 à 6 ans