



Châteaumeillant AOP

Éric Louis

Millésime 2019 : la magie du 9

Les années en 9, engendreraient des millésimes d'exception capables de briller pendant plusieurs décennies. Elles ont en effet pour réputation d'avoir donné naissance à des millésimes plutôt chauds et donc marqués par de belles maturités. Évidence numérolgique ou simple superstition, l'année 2019 s'inscrit dans cette lignée avec une belle fraîcheur des blancs, une sublime richesse des rouges et des acidités idéales pour faire de grands vins.



CÉPAGE

100% gamay



TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes de notre Châteaumeillant sont situées sur la commune de Vesdun dont les sols uniques permettent aux vignes de s'enraciner dans du micasciste (schiste du Beaujolais). Sur les autres communes de Châteaumeillant, les sols d'origine volcanique sont à dominante sableuse et sablo-argileuses.



VINIFICATION

Récoltées à la main dans de petites caissettes, les grappes sont totalement éraflées et acheminées en cuve pour la macération pré-fermentaire à froid. Puis, nous remontons la température de manière croissante jusqu'à 25°C pour la fermentation alcoolique et interviennent en même temps deux remontages quotidiens afin d'extraire la couleur, les tanins et les arômes.

Le vin poursuit ensuite sa fermentation malolactique et sera élevé en cuves inox jusqu'à la mise en bouteille qui se fait en juin de l'année suivante.



DÉGUSTATION

Un gamay séveux et gourmand ...

Le nez est pur et floral offrant des notes de prunes douces, de figes et de réglisse.

La texture est ronde avec des notes de fruits jeunes, de baies douces et une matière veloutée et séveuse.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à 15°C

Accords mets & vins : Il mettra en valeur vos plateaux de charcuterie. Son côté gourmand et séveux conviendra parfaitement à vos plats de viandes : tartare, carré d'agneau, bavette aux échalottes, petit salé aux lentilles, viandes blanches rôties ou grillées, magret de canard... Essayez le aussi avec un tajine de légumes !

Potentiel de garde : 5 ans selon les millésimes.