

Domaine: Domaine Christian DUCROUX

Nom du vin: Esquisse

Millésime: 2020

Appellation: Vin de France

Région géographique: Beaujolais

Type de vin: Rouge

Contenant: L 0.75

Cépage: 100% Gamay

Teneur en alcool: 11.5%

Teneur en soufre: Sans intrants rajoutés

Âge des vignes: Entre 20 et 50 ans, voir plus pour certaines vignes

Sols: Granitique rose

Météo annuelle: Printemps particulièrement pluvieux puis depuis le mois de mai, le temps s'est remis et l'été a été sec jusqu'aux vendanges. L'été a été arrosé par quelques pluies bienfaitrices

A la vigne: Taille en gobelet pour la plupart du domaine

Vinification: Vendange à la main sur une semaine assez froide. C'est le premier jus de la cuve ou aussi le premier jus du millésime. Le jus est laissé à macéré entre 3 à 5 jours puis pressé et mis en cuve pour faire la fermentation alcoolique. Une fois passée, le vin est mis en foudre pour la maturation. En général, les jus passent l'hiver et une partie de l'année en foudres jusqu'à leur maturité avant la mise en bouteille. Le vin n'est ni collé, ni filtré, ni... ni... ni...

Mon ressenti: Nous sommes en présence d'un vin rouge « léger » mais d'intérêt. La robe est rubis claire. Le nez est bien fait et sans déviations sur des notes de kirsch. La bouche est droite et soyeuse. Un vin à consommer entre amis dans un moment sympathique

Accords: Une bouteille qui réglera vos amis à l'apéritif sur un plateau de charcuterie

Remarques:

