

| | |
|----------------------|---|
| Domaine: | Domaine Christian DUCROUX |
| Nom du vin: | Cuvée Thibault |
| Millésime: | 2020 |
| Appellation: | Vin de France |
| Région géographique: | Beaujolais |
| Type de vin: | Blanc |
| Contenant: | L 0.75 |
| Cépage: | 50% Pinot Gris 50% Riesling |
| Teneur en alcool: | 11.5% |
| Teneur en soufre: | Sans intrants rajoutés |
| Âge des vignes: | Entre 20 et 70 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: | La vendange est effectuée à la main et emmenée au chai par traction équine. Chaque cépage est pressé séparément, les jus sont mis dans des foudres en bois pour qu'ils démarrent leur fermentation alcoolique puis éventuellement ML. En général, les jus passent l'hiver et une partie de l'année en foudres jusqu'à leur maturité puis sont assemblés un mois avant la mise en bouteille. Le vin n'est ni collé, ni filtré, ni... ni... ni... |
| Mon ressenti: | Le nez est aromatique, frais et il dévoile des notes de fruits exotiques. La bouche est ample, soyeuse et onctueuse conférant à ce vin une belle rondeur sans être ennuyeux. Il est long en bouche car il est doté d'une belle acidité. Vous allez passer un beau moment en partageant ce vin entre amis |
| Accords: | Fera merveilles sur un fromage ou une volaille à la crème ou simplement à l'apéritif |
| Remarques: | |

