

Domaine:	Régis DESCOTES
Nom du vin:	Toute une Histoire "En rouge"
Millésime:	2019
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	40% Gamay 60% Syrah
Teneur en alcool:	14.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	20 et 30 ans
Sols:	Moraine glaciaire et sol de galets roulés typiques de la vallée du Rhône. Exposition Est/Sud-est
Météo annuelle:	Printemps et été chaud et sec. Fin d'été caniculaire mais vendange à la fraîche tôt le matin
A la vigne:	Vignoble palissé d'une densité de 5'000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect du terroir et de la plante. Travail du sol, maîtrise de la vigueur, effeuillage et soins de tous les instants jusqu'à une maturité optimale voir une surnaturité. Rendement moyen de 40hl/ha
Vinification:	Récolte à parfaite maturité, égrappage et cuvaisons longues accompagnées de pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en pièces (fûts de chêne traditionnels). Elevage de 12 mois en fûts, sur lies, sans soutirage
Dégustation au nez:	Un vin tout en finesse et en dentelle offrant des notes de cassis, kirsch & cerise noire
Dégustation en bouche:	Bouche franche et élégante sur le fruit très mûr avec une finale légèrement épicée
Mon ressenti:	Ce vin est magnifique et bien "posé". Il exprime de magnifiques arômes de cerises noires, de kirsch et de cassis. Il exprime magnifiquement le terroir de la Bourgogne et du Rhône. Un vin de gastronomie à partager entre amis
Accords:	Un pot-au-feu, des grillades et magrets de canard ; son fruit et son coté soyeux accompagnera également à merveille les cuisines du sud



Remarques: Des cuvées à l'image de notre terroir: aux portes de la Bourgogne et le plus septentrional de la vallée du Rhône