

CHIROUBLES

« AUX COTES » 2020

Domaine Des Marrans



Situation : Le Domaine des Marrans se situe en Beaujolais, plus précisément sur la commune de Fleurie. C'est un domaine familial de 19 hectares. Repris en 1970 par Jean-Jacques Mélinand, il sera lui-même rejoint par son fils Mathieu qui apportera un grand savoir-faire technique suite à quelques années passées en Australie à vinifier. Les vignes sont relativement âgées

(50 ans), ce qui permet un rendement faible et une qualité optimale du raisin, exprimant pleinement le terroir. Qui dit vin de qualité, dit raisin de qualité.

Encépagement : Gamay noir à jus blanc

Terroir : Argileux

Température de Service : 16-17 degrés

Potentiel de Garde : 2022-2025

Observations : Le nez expressif, évoque un fruité élégant aux intenses parfums de fruits rouges (fraise, framboise, griotte) où se mêlent de subtiles senteurs de violette et de poivre. D'attaque souple et gouleyante, la bouche confirme tout en fraîcheur une structure gourmande et équilibrée sur fond de petits fruits rouges et de zan. La finale évolue vers une trame de tanins soyeux aux saveurs terreuses et poivrées. Belle expression de ce cru, riche de convivialité.

Quelques accords : Charcuterie italienne Culatello, L'andouillette au Chiroubles (revisité), Epoisses...



Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com www.cave-de-longchamp.com