

COTE ROANNAISE

« LE ROUGE » 2023

FLORENT THINON



Situation : Petit poucet des appellations du Val de Loire, les Côtes Roannaises sont élevées au rang d'AOC en 1994. Cette appellation confidentielle d'environ 160 hectares est située aux portes méridionales de la Loire et flirte avec son grand voisin le vignoble du Beaujolais. Elle s'accroche au contrefort de Roanne, patrie des très célèbres « Frères Troisgros ».

Florent Thinon découvre la vigne tout jeune adolescent. Il aide alors son oncle le week-end et pendant les vacances. Très vite il prend conscience que c'est dans la vigne qu'il veut vivre et travailler. Il entreprend alors un BTS viti-oeno à Beaune, se forme chez les Sérol, chez qui il travaille toujours. 2020 est son premier millésime, issu des vignes de son oncle qu'il a reprises.

Respectueux de son terroir et amoureux du vin, ils mettent l'accent sur l'environnement et la sélection des terroirs en agriculture biologique. Un jeune vigneron au très grand talent. A suivre !!

Encépagement : 100% Gamay Saint-Romain

Terroir : Granits et basaltes.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse du fruit

Observations : Ce vin dévoile un nez très engageant et éclatant de petits fruits rouges (fraise) fraîchement cueillis. Renforcé par un registre légèrement poivré. La bouche est juteuse et croquante à souhait. Elle évolue avec rythme et fraîcheur sur des saveurs de baies, de raisin d'une grande pureté, associés à des notes poivrées.

Un « vin de copains » à déguster à température cave à l'apéro

Quelques accords gourmands : Planche de Charcuteries, Andouillette grillée, Pot au feu...



La 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

