

DOMAINE DES CHOPINS

LE DÉSERT BEAUJOLAIS VILLAGE Millésime 2022



Le Domaine :

Le Domaine des Chopins est situé dans le Rhône au cœur du Beaujolais. Les parcelles de vignes couvrent 8 ha sur le village de Marchampt. Sur les coteaux, Germain travaille ses vignes à la main

Cépage : 100% Gamay

Sélection parcellaire :

Vignes en coteaux, roches volcaniques schisteuses (pierre bleu), en moyenne 70 ans Climat méditerranéen, étés ensoleillés Collines orientées Sud-Est Vignes plantées à 500 mètres d'altitude.

Vinification et élevage :

Vendanges Manuelles Encuvage direct grappes entières Macération à froid pendant 12 jours Vinification en cuves béton sous contrôle de température autour de 18°-20° - élevage fûts. Levures indigènes, pas filtré, pas collé. SO2 < 10mg/l.

Dégustation :

Robe rouge cerise, Nez arômes floraux et boisés, Bouche vin sec et tendu, arômes floraux avec une belle acidité, rondeur apportée par le fût.