CORCELETTE 2022 ROUGE

DOMAINE LATHUILIERE GRAVALLON

Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Vin d'été qui peut se garder ou se déguster immédiatement principalement accompagné de viandes rouges et de fromages de chèvre.

- Gamay 100%

Accords mets et vins

Viandes rouges grillés, et fromages de chèvre s'accorderont avec ce vin.

Détails

Domaine : Domaine Lathuiliere Gravallon
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gamay
Région : Beaujolais
Packaging : carton de 6
Appellation : Morgon
Nom du Vigneron : Cédric Lathuiliere
Theme : grilladesrouges!

Caractéristiques

Terroir : Sols Granitiques
Cépage : 100 % Gamay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Ma vision de la viticulture est toute personnelle : ni conventionnelle, ni bio, ni biodynamique. Ma philosophie est simple : « Produire les meilleurs raisins possibles ». Je pratique donc une viticulture « raisonnable » où l'observation est déterminante. Tous les travaux de la vigne (labours ou enherbement) indispensables à la qualité des raisins sont mis en œuvre.
Vinification : La vinification est traditionnelle, plus communément appelée semi carbonique.
Elevage : Elle va durer de 8 à 10 jours, c'est un vin de terroir élevé en cuve, son sol granitique léger donnera des Morgon sur le fruit et léger.

Dégustation

Robe : Rouge cerise
Nez : Arôme de fruits rouges et de fruits mûrs à noyaux (griottes)
Bouche : Léger, fruité et gouleyant idéal pour les rouges d'été
Finale : Assez long en bouche comme le promet un Morgon
Garde : 3 à 6 ans
Température de service : 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis cinq générations, le vin a toujours été une histoire de famille. C'est il y a une dizaine d'année que j'ai repris, avec mon épouse Cathy, le Domaine familial exploité pendant des années par les parents de Cathy, Renée et Fernand Gravallon. Respectueux du savoir-faire de nos ancêtres acquis au fil de ces nombreuses années et à l'écoute de notre terroir, j'essaye de contenter au mieux dame nature, en élaborant des vins, fruités et d'un parfait équilibre entre la tradition et la modernité. Quelques chiffres pour le Domaine : 15 ha situés au cœur du beaujolais sur 6 appellations : Les Beaujolais Rouge, Blanc : 2 ha Les Beaujolais villages : 2 ha Les Crus : Le Chiroubles : 50 ares Le Fleurie : 2 ha Le Morgon : 6,5 ha Le Brouilly Pisse Vieille : 2 ha. Nous commercialisons toutes en bouteilles dont 40% en France et 60 % à l'export. Cette année nous avons créé une seconde marque du Domaine" By Cédric Lathuilière" vin sélectionné par nos soins à la même identité que nous.

Plaisirs du vin
Montauban