



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS



Fleurie 2022
100% gamay



MILLÉSIME 2022 : Cette année, les vendanges ont débuté le 22 Août. La canicule et la sécheresse de l'été ont favorisé la maturation précoce des baies ainsi que leur concentration. Les pluies de la fin août sont ensuite venues réguler ces maturités promettant ainsi de baies mûres, juteuses et très saines. Ce millésime solaire ressemble à 2020 avec de jolies maturités, ce qui promet des vins élégants et riches, concentrés et fruités.

TERROIR : Les vignes de Fleurie ont entre 30 et 70 ans. Sur un terroir granitique, les parcelles sont situées au sud-est et au nord de la commune de Fleurie, à proximité de l'appellation Moulin à Vent et de son célèbre terroir de Rochegrès.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : 150 vendangeurs ramassent les raisins en les sélectionnant, ils sont à nouveau triés à la benne. Les vinifications s'effectuent dans le cadre d'installations ultra-modernes, selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais. Macération de 15 à 20 jours avec des remontages biquotidiens. Elevage en cuve inox avant la mise en bouteille au début de l'été.

DÉGUSTATION : La robe est brillante, rouge à reflets violines, le nez est fruité, floral avec une belle élégance aérienne. En bouche l'attaque est douce et ronde. Les arômes de fleurs et de fruits rouges s'harmonisent avec une légère pointe acidulée.

ACCORD METS & VIN : Il s'accorde parfaitement avec tout type de viandes blanches ainsi que des mets plus relevés (gigot d'agneau).

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

