



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS

Fleurie Poncié 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 : Poncié est un lieu-dit remarquable : les vieilles vignes de Gamay Noir sont accrochées sur des coteaux où les roches de granit rose riche en mica et en quartz affleurent.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : 150 vendangeurs ramassent les raisins en les sélectionnant, ils sont à nouveau triés à la benne. Les vendanges se sont déroulées très tôt, les 24 et 25 août. Grâce à un état sanitaire optimal, nous avons pu réaliser une extraction tout en douceur lors de macérations prolongées, afin de sublimer la pureté florale du vin.

DÉGUSTATION : Au nez, des notes minérales et de sous-bois s'estompent sur des fruits noirs. En bouche, l'attaque est franche et élégante. Un vin de caractère à garder.

ACCORD METS & VIN : Il accompagne parfaitement des plats de viande.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

