



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS

Fleurie Poncié 2023

100% gamay



MILLESIME 2023 : Cette année, les vendanges ont débuté le 4 septembre. L'été a été marqué par une météo changeante, alternant épisodes pluvieux, périodes plus fraîches et vagues de chaleur. Malgré les défis posés par la canicule et le manque d'eau, nous avons su nous adapter pour récolter des raisins de belle qualité. Les nuits plus fraîches ont permis de préserver les arômes délicats, conférant aux vins un caractère fruité et une élégance remarquable. En définitive, le millésime 2023 se distingue par des vins frais, équilibrés et d'une grande finesse.

TERROIR: Poncié est un lieu remarquable : les vieilles vignes de Gamay Noir s'accrochent aux coteaux où affleurent les roches de granit rose, riches en mica et en quartz.

VINIFICATION ET ELEVAGE: 80 vendangeurs récoltent les raisins en les sélectionnant avec soin. Ils sont ensuite triés une seconde fois dans la benne. La vinification est réalisée dans notre cuverie ultra-moderne, selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais.

DEGUSTATION: La robe est intense et profonde, signe d'une belle concentration. Le nez dévoile des notes de fruits noirs, rehaussées par une minéralité élégante qui apporte de la complexité et une délicate nuance, annonçant une belle évolution. En bouche, le vin se montre riche et velouté, avec des tanins fondus. Les arômes de fruits noirs se confirment, soutenus par une minéralité raffinée qui offre une grande longueur. Ce vin peut encore patienter quelques années pour exprimer pleinement toute sa complexité.

ACCORD METS & VIN: Ce vin est un excellent choix pour accompagner les plats de viande ou les fromages affinés.

DEGRE D'ALCOOL : 13 °

