Les Vins de la Madone Côtes du Forez Vieilles Vignes "Mémoire de Madone" rouge 2019

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): G. Bonnefoy (Vins de la MADONE)
Millésime: 2019
Appellation: Côtes du Forez
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Mémoire de Madone
RVF: 93/100
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

PRÉSENTATION Des vins de la madone
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Les Vins de la Madone Côtes du Forez Vieilles Vignes "Mémoire de Madone" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Sur les pentes volcaniques des Côtes du Forez, les vieux gamays (49 ans) offrent un jus identitaire, joliment fumé avec des tanins fermes et des nuances épicées. Quel caractère dans les prochaines années !*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes : gamays de 50 ans.

Nature des sols : 100% issus de basaltes (roches volcaniques).

Rendement : 30 hectolitres par hectare en 2019.

Vendanges manuelles, égrappage partiel avant une cuvaison de 15 jours.
Utilisation des levures indigènes du raisin.
Elevage en cuves pendant 5 mois.
Mise en bouteilles à la propriété en janvier 2020
Production annuelle : environ 4 500 bouteilles.

La MADONE de CHAMPDIEU, érigée à la fin du XIXème siècle, se souvient de ces paysans qui crurent en la qualité de leur terroir. Ma cuvée « MEMOIRE DE MADONE » ressemble à ces gens, fermés au premier abord mais droits et francs dans leur cœur.

Accord mets et vins : Se mariera parfaitement avec les rôtis de porc, les gibiers à plumes type perdrix au chou. Très apprécié par les amateurs de fromages forts à la recherche de fraîcheur et de minéralité pour contrebalancer la puissance de ces mets. Prévoir une aération de deux heures avant ouverture.

Description brève du produit :

93/100 RVF. La grande cuvée bio signée Gilles Bonnefoy. Un Côtes du Forez volcanique, issu de très vieilles vignes de gamay, vinifiées en souvenir des paysans qui ont érigé La Madone de Champdieu à la fin du XIXème siècle. *Mémoire de Madone* leur ressemble : fermé au premier abord mais droit et franc dans leur cœur... qui s'ouvre généreusement avec le temps !