

MORGON - Château Gaillard - 2021

Le Domaine Romanesca : Il était une fois à Romanesca sur la grande voie romaine reliant Lugdunum (Lyon, alors capitale des Gaules) à la mer du Nord, des vignes sont plantées autour des villas gallo romaines. Au fil des siècles, la culture de la vigne c'est maintenu à Romanèche - Thorins. Ayant repris le flambeau romain sur ce terroir d'exception, les parents d'Antoine et Olivier ont choisi ce nom pour leur Domaine. Aujourd'hui après 40 ans, Antoine, Olivier et Lucrèce écrivent la suite de l'histoire tout en associant tradition et modernité.

Production :

AOC du Beaujolais : MORGON, lieu-dit Château Gaillard

Surface : 0.8 ha

Rendement : 30 hl/ha

Production : 2300 bouteilles, 200 magnums

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Age moyen des vignes : 40 ans

Exposition : Sud

Nature du Sol : Granite Rose à faible profondeur

Méthode de culture : en conversion biologique (année 1 en 2020, certifié pour la récolte 2023)

Vinification : Vendanges manuelles, grappes entières, 12 à 14 jours en cuve béton.

Elevage des vins : Sur lies fines en cuve béton 10 à 12 mois.

Durée moyenne de conservation : 5 à 15 ans

Conseils de service : Température de service entre 14 et 16°C

Ils pourront accompagner des viandes en sauce, des tartes salées comme des fromages affinés.

Dégustation : Arômes floraux et compotés de fruits rouges. Ses qualités gustatives associent élégance, finesse, assorties un corps charnu et soyeux. Évoluant vers des notes épicées avec les années.

Antoine, Olivier Chastel et Lucrèce Bruyant
Artisan.e.s – Vigneron.ne.s
1172 route de la chapelle des bois
Commercial :Olivier Chastel 06.82.19.90.80
@: contact.domaineromanesca@gmail.com