

DOMAINE GRANGE MASSON

"Chante-Perdrix"

AOP BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE 2022

Cépage :

100% gamay.

Certification :

HVE3.

Terroir :

Assemblage de 3 parcelles situées sur 2 versants en semi-coteau se regardant au lieu-dit « Chante Perdrix » sur la commune du Perréon en Beaujolais.

Exposition Sud, Ouest et Est

Sol sablo-granitique en mi- coteau

Altitude 200m

Vignoble :

Âge moyen des vignes 60 ans avec encépagement haute densité

Taille : gobelet traditionnel (50%), baguettes (50%)

Enherbement partiel.

Vendange :

Récolte manuelle à 50% et machine à 50%, à pleine maturité.

Vinification:

En vendange égrappée au 2/3, fermentation en cuve de 5 à 6 jours avec remontage

Vin:

Robe pourpre profonde. Intensité, puissance et complexité caractérisent le nez.

Les arômes de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) ouvrent le bal

puis les fruits rouges suivent (fraise, framboise, cerise...), très expressif.

On retrouve en bouche tous les arômes du nez.

La bouche est équilibrée, avec une attaque souple et des tanins fondus.

La finale est concentrée tout en restant soyeuse.

Ce superbe vin nous rappelle que 2022 est vraiment un millésime solaire et exceptionnel qu'il faut absolument découvrir.

Accompagnement:

C'est un vin à boire ou qu'il conviendra de laisser mûrir avant de le déguster sur des viandes rouges grillées ou en sauce, un magret de canard ou des fromages de caractères.

Conservation:

1 à 4 ans.

A déguster entre 12° et 14°



PALMARES

BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE
« Chante Perdrix »

Guide Hachette 2008
Millésime 2006

Guide Hachette 2009
Millésime 2007

Guide Hachette 2024
Millésime 2022 : 2 étoiles

Guide Belge « Vins et Terroirs Authentiques »

Concours des Grands Vins de Mâcon 2023:
Millésime 2022 : Médaille d'or