Wijnfiche

Domaine Melinon - Manganèse | Moulin-à-Vent France (BEAUJOLAIS) — 2023

Domain

Famille Mélinon

Founded in the 18th century and passed down from generation to generation, this family estate embodies the very essence of Beaujolais. It is located in the charming lieu-dit Saint-Joseph in the village of Villié-Morgon. As the heritage of eight generations, the Melinon estate continues a centuries-old expertise and offers a diverse range of wines. The estate covers 18 hectares, of which 8 hectares are dedicated to the Morgon cru. It includes 1 hectare of white grape varieties and 17 hectares planted with red varieties. Today, it is run by Gaétan Melinon, a young winemaker just under 30 years old, with a degree in viticulture and oenology, who combines tradition with modern expertise.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis entièrement égrappés. La fermentation se déroule en cuves béton avec une macération d'environ 10 jours, accompagnée de remontages et de délestages afin d'extraire en douceur la couleur, les arômes et les tanins. Le vin est ensuite élevé pendant environ 10 mois sur lies fines, en cuves et en fûts de chêne ayant déjà servi, afin d'apporter de la complexité tout en préservant le fruit.

Taste

Manganèse est un Moulin-à-Vent à la fois puissant et élégant, reflétant parfaitement son terroir granitique riche en manganèse. Il dévoile des arômes intenses de cerise noire, de mûre et de prune, accompagnés de notes florales de violette et d'une touche délicatement épicée. La bouche est ample et concentrée, portée par des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une longue finale minérale. Un Gamay de caractère doté d'un excellent potentiel de garde.

Food pairing

Poultry - guineafowl | Risotto with mushrooms | Charcuterie | Steak - grilled

General information

Type: Red wine
Grape varieties: Gamay (100%)
Viticulture: Traditional
Storage (years): + 7-10
Serving temperature: 15-16 °C
Taste profile: Fruity fresh

