Wijnfiche

Domaine Thibert - Les Longeays | Pouilly-Vinzelles France (BOURGOGNE MACONNAIS) — 2021

Domaine

Dom. Thibert

Le Domaine Thibert est situé à Fuissé, au cœur du Mâconnais, à proximité des emblématiques roches de Solutré et de Vergisson. Le domaine familial a été fondé en 1967 par Andrée et René Thibert avec seulement 2,5 hectares de vignes. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur plus de 22 hectares répartis sur plusieurs appellations du Mâconnais, dont Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles et Saint-Véran. Christophe et Sandrine Thibert perpétuent le savoir-faire familial, avec une grande attention portée à la vie des sols et à une viticulture durable. Ils travaillent selon des principes écologiques et biologiques, sans certification. Certains vins sont mis en bouteille selon le calendrier lunaire, avec une filtration minimale.

Vinification

Les raisins sont pressés en grappes entières puis débourbés à froid par décantation statique. Le vin est élevé pendant 23 mois, dont 30 % durant 10 mois en fûts de chêne français à grain fin. Il est mis en bouteille sans filtration, selon le calendrier lunaire, afin de préserver toute la pureté du terroir.

Dégustation

Les Longeays 2021 est un Chardonnay élégant issu d'un terroir d'exception à Pouilly-Vinzelles. Le nez dévoile des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits à chair blanche, relevés de notes de noisette et de pain grillé. La bouche est ample, précise et tendue, avec une texture soyeuse et une longue finale minérale. Un grand vin de garde.

Mets adaptées

Ris de veau | Turbot | Langoustines | Poisson - Sole

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

