Wijnfiche

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

Domaine

Famille Mélinon

Fondé au XVIIIe siècle et transmis de génération en génération, ce domaine familial incarne l'essence même du Beaujolais. Il est situé dans le charmant lieu-dit Saint-Joseph, dans le village de Villié-Morgon. Héritier de huit générations, le domaine Melinon perpétue un savoir-faire ancestral et propose une palette variée de vins. Le domaine s'étend sur 18 hectares, dont 8 hectares sont dédiés au cru Morgon. Il comprend 1 hectare de cépages blancs et 17 hectares de cépages rouges. Aujourd'hui, il est dirigé par Gaétan Melinon, un jeune vigneron de moins de 30 ans, diplômé en viticulture et œnologie, qui allie tradition et expertise moderne.

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Pintade | Risotto met paddenstoelen | Charcuterie | Steak - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Gamay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 15-16 °C
Profil de goût: Fruité léger

