



Wijnfiche

Domaine Melinon – Beaujolais Blanc | Beaujolais | 5+1 Promoprijs France (BEAUJOLAIS) – 2024

Domaine

Famille Mélinon

Fondé au XVIII^e 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

Vendanges manuelles. Fermentation à l'aide de levures indigènes. Une partie du vin est vinifiée en fûts de chêne tandis que l'autre est élevée en cuve. L'élevage sur lies apporte complexité, richesse et texture.

Dégustation

Robe jaune brillante. Au nez, des arômes de fleurs blanches et de nectar, accompagnés de poire et d'agrumes. La bouche est ronde, ample et harmonieuse, avec une agréable fraîcheur, une belle longueur et une expression fruitée particulièrement élégante.

Mets adaptées

Volaille - grillé | Risotto | Pâte | Poisson - papillot | Salade au chèvre chaud

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10 - 12°C

Profil de goût: Rond et souple



