



Producteur : Georges Descombes

SAQ (CCNP) : 12494028

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 29.20 \$

Appellation : Brouilly

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Georges Descombes

Géologie du sol : granite

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : naturelle, sans soufre

Élevage : en cuves

Aspect visuel : Rouge cerise

Aspect gustatif : Riche et équilibré avec beaucoup de fraîcheur.

Aspect olfactif : Du fruit à revendre avec des notes de fraises et d'épices.

Accord vin et mets : Simplement à l'apéro ou en accompagnement de cochonnailles.

Conservation : 2 ans

Le domaine :

Fils de vigneron, Georges Descombes se lia d'amitié avec Marcel Lapierre, le rejoignant dans la bande des quatre aussi composée de Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet et Guy Breton, qui, suivant les enseignements de Jules Chauvet, ont opté pour une viticulture saine et des vinifications naturelles. Même s'il n'est pas resté si près du groupe, Georges maintient cette façon de faire pour notre plus grand bonheur.

Ses vignes s'étendant maintenant sur 17 hectares se trouvent principalement en appellation Morgon mais aussi en Brouilly, Régnié, Chiroubles, Beaujolais-Villages et Beaujolais. Ses cuvées sont pour la plupart mises en marché plus tard que les autres producteurs de la région, Georges aimant bien les laisser se détendre plus longuement avant de les voir partir, ce qui leur confère une jolie patine feutrée qu'il fait bon boire.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Georges Descombes adhère à la même philosophie que les Breton, Lapierre, Foillard, etc. et signe un brouilly en mode charnu, avec une belle concentration fruitée. Les tanins délicats du gamay sont tissés très serrés et déroulent en bouche une palette de nuances florales et poivrées, sur un fond intense de cerises rouges, le tout animé par une acidité fraîche. Miam!

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, May 2019

L'année 2017 s'avère particulièrement réussie à Brouilly. Selon la Revue du Vin de France, le meilleur millésime depuis 2009 ! Ce cru séduit grâce à son fruité de jeunesse et sa fraîcheur. Avec davantage de matière et de potentiel que le millésime précédent, ce gamay s'avère équilibré, de bonne sève et persistant à souhait. Superbe rouge pour les charcuteries et saucissons.

<https://lesconseillersduvin.ca/brouilly-2017-beaujolais-g-descombes/>