CHARDONNAY MACÉRATION

2021 · Blanc · France / Beaujolais



Producteur : Georges Descombes
SAQ (CCNP) : 14898350
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 62.75 $

Appellation : Beaujolais
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Georges et Ghislaine Descombes
Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : Les grappes ont été mise à macére durant une dizaine de jours.
Élevage : 6 mois en fûts

Accord vin et mets : il se plaira aux côtés d'un pad thai ou de rouleaux de printemps

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 :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Apr 2023

Georges Descombes est genre le 5e membre de la bande des 4 composée de Lapierre, Breton, Thevenet et Foillard. On le surnomme Noune (un surnom à garder en France). Ses vins sont toujours gourmands de fruits, de grand plaisir. Sur cette cuvée, j'ai pas souvenir d'avoir déjà vu une cuvée de chardo de Descombes, ce qui me laisse croire que c'est peut-être de l'achat de raisin (il y a 3% de chardo dans tout le Beaujolais). 10 jours de macération en grappes entières puis 6 mois en fûts.