

Les Vins de la Madone Côtes du Forez Vieilles Vignes "Mémoire de Madone" rouge 2021



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Bonnefoy (Vins de la MADONE)

Millésime: 2021

Appellation: Côtes du Forez

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Mémoire de Madone

RVF: 92/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

92/100 RVF. La grande cuvée bio signée Gilles Bonnefoy. Un Côtes du Forez volcanique, issu de très vieilles vignes de gamay, vinifiées en souvenir des paysans qui ont érigé La Madone de Champdieu à la fin du XIXème siècle. *Mémoire de Madone* leur ressemble : fermé au premier abord mais droit et franc dans leur cœur... qui s'ouvre généreusement avec le temps !

Description du produit :

**PRÉSENTATION Des vins de la madone
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Les Vins de la Madone Côtes du Forez Vieilles Vignes "Mémoire de Madone" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022). **92/100.** Mémoire de Madone pousse loin le curseur de l'intensité, avec un grain de texture très fin et salivant. Quel vin vivifiant !

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes : gamays de 50 ans.

Nature des sols : 100% issus de basaltes (roches volcaniques).

Rendement : 30 hectolitres par hectare.

Vendanges manuelles, égrappage partiel avant une cuvaison de 15 jours.

Utilisation des levures indigènes du raisin.

Elevage en cuves pendant 5 mois.

Production annuelle : environ 4 500 bouteilles.

La MADONE de CHAMPDIEU, érigée à la fin du XIXème siècle, se souvient de ces paysans qui crurent en la qualité de leur terroir. Ma cuvée « MEMOIRE DE MADONE » ressemble à ces gens, fermés au premier abord mais droits et francs dans leur cœur.

Accord mets et vins : Se mariera parfaitement avec les rôtis de porc, les gibiers à plumes type perdrix au chou. Très apprécié par les amateurs de fromages forts à la recherche de fraîcheur et de minéralité pour contrebalancer la puissance de ces mets. Prévoir une aération de deux heures avant ouverture.