



Beaujolais-Villages, 2020

Mee Godard

FRANCE, BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS-VILLAGES

Une très belle entrée en matière et à petit prix pour découvrir l'appellation et le domaine!

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
SUPERFICIE	6,5 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Quincie, sur le lieu-dit Petit Saint Cyr à 400 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Granite
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Grappes entières. Macération de 2 semaines. Fermentation à l'aide des levures indigènes en cuves béton.
ÉLEVAGE	10 mois en cuves béton. Mise en bouteille au mois de juillet.
DÉGUSTATION	Au nez, des arômes débordant de cerise noire et de violette. En bouche, le vin allie dynamisme et puissance séveuse pour créer un ensemble joyeux, le caractère de cerise mûre l'emportant sur l'acidité bien intégrée et l'éclat des tanins.
CONSOMMATION	Parfait pour un boudin noir et purée de pommes de terre, un club sandwich ou des dim sum. Servir entre 14° et 16°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 3 à 8 ans.

CODE SAQ

14785911

TYPE

Vin rouge

FORMAT

6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE

28.55 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
91/100



LE GUIDE VERT
14,5/20



VINOUS 91/100

À PROPOS DU PRODUCTEUR

La philosophie de Mee Godard est la suivante : produire des vins complexes, élégants et vivants qui ont la capacité de se boire jeune, mais aussi de se garder. La création du domaine date de février 2013 sur l'aire de l'appellation Morgon. Le domaine de 5 hectares est composé de terroirs d'envergure: Corcelette, Grand Cras et Côte du Py. Mee Godard s'est installée dans cette région, car elle croit fermement au potentiel des vins de cette région. Selon la jeune viticultrice, la possibilité d'y produire des vins de garde est réelle mais encore sous-estimée à l'heure actuelle.