

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

MOULIN À VENT

Appellation d'Origine Protégée

Domaine des Hospices Civils de Romanèche-Thorins

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Les vignes (moyenne d'âge 45 ans) sont plantées sur des sols granitiques contenant du manganèse.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges exclusivement manuelles. Vinification beaujolaise traditionnelle sous grille (chapeau immergé) avec égrappage partiel, puis délestage (retrait du jus de la cuve pour favoriser l'extraction de la matière colorante et des tanins du raisin). Cuvaision de 15 à 20 jours. Élevage partiel en fût.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin présente une robe d'une belle intensité rouge rubis irisée de pourpre. Le nez est très expressif, il dégage des arômes de fruits noirs macérés (cerise, mûre et myrtille), de sous bois et de réglisse, puis des notes de fève de cacao. La bouche exprime un équilibre remarquable avec des tanins fins et soyeux, du gras et une finale d'une longueur étonnante.

ACCORDS METS & VINS

Viandes rouges, gibiers et fromages bourguignons type Epoisse.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE C'est un vin de garde qui vieillira comme un grand bourgogne et que l'on peut conserver plus de 10 ans.

DOMAINE

Déjà, au 19^{ème} siècle, il existait un hospice (hôpital) à Romanèche-Thorins, à l'extrême sud de la Bourgogne. En contrepartie des soins, des personnes âgées ou des patients léguaient occasionnellement des morceaux de vignobles à l'hôpital. Après quelques années, cela constitua une propriété de 6,8 hectares. Collin Bourisset a l'exclusivité de la production, de la vinification et de la commercialisation du vin des Hospices de Romanèche-Thorins depuis 1926.

