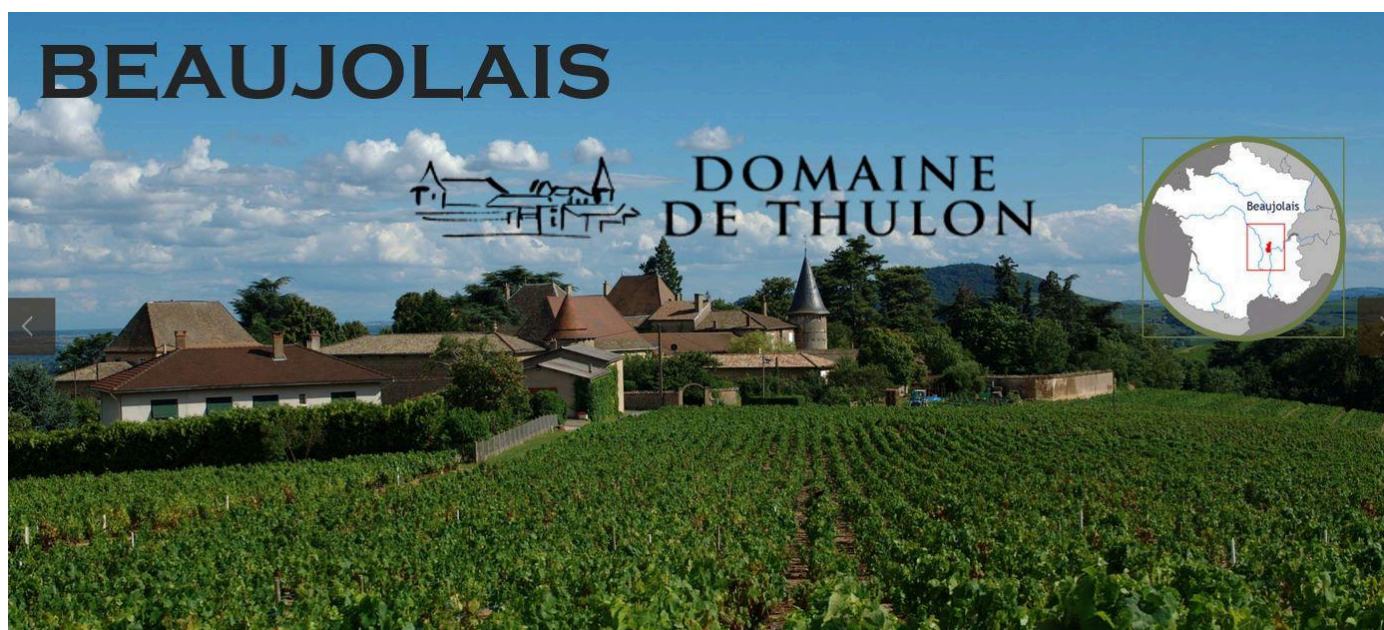
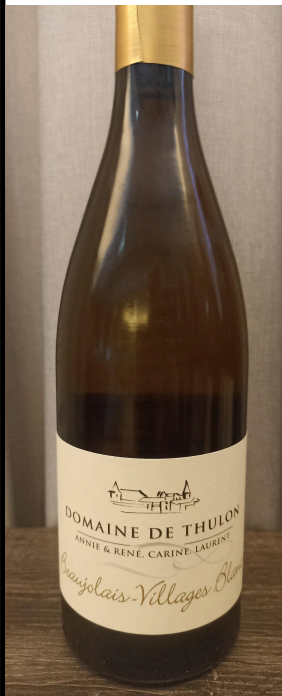


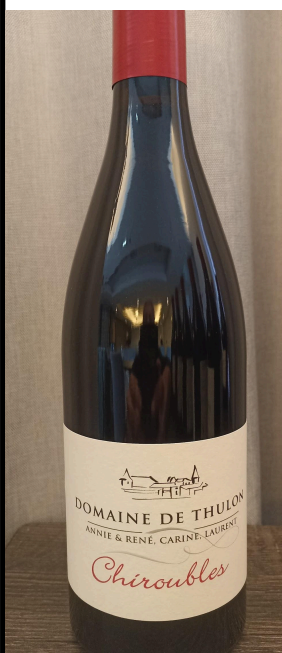
Beaujolais - Domaine de Thulon

Par Laurent Jambon



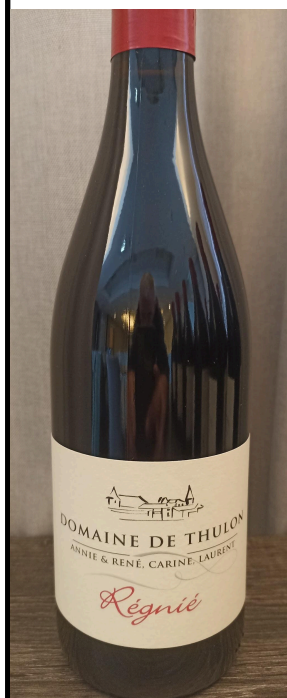
1 - Beaujolais-villages - Blanc 2023	
	<u>Origine</u>
	France - Beaujolais
	<u>Appellation</u>
	Beaujolais Villages
	<u>Producteur</u>
	Domaine de Thulon
	<u>Type</u>
	Blanc
	<u>Elevage / Vinif.</u>
	Vendange manuelle Pressurage modéré en vendange entière, débourageage statique à froid : 10% fermenté en barriques neuves 90% fermenté en cuve inox à 16°C. Élevage sur lies fines avec bâtonnage, fermentation malolactique non faite.
	<u>Cépage</u>
	100% Chardonnay
	<u>Robe</u>
	Jaune pâle aux reflets argentés.
	<u>Nez</u>
	1er nez: vif. Poire, citron.
	2ème nez: pêche blanche, notes herbacées.
	<u>Bouche</u>
	Ronde, fraîche, savoureuse. Arômes de fruits blancs, d'agrumes. Finale tendue, tonique, avec une légère amertume.
	<u>Accord</u>
	Apéritif, volaille en sauce, viandes blanches, fromages de chèvre.
	<u>Degré</u>
	13 % vol.
	<u>Tarif</u>
	11 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2 - Chiroubles - Rouge 2022	
	<u>Origine</u>
	France - Beaujolais
	<u>Appellation</u>
	Chiroubles
	<u>Producteur</u>
	Domaine de Thulon
	<u>Type</u>
	Rouge
	<u>Elevage</u>
	Pressurage modéré vendange entière, macération carbonique en cuve inox. Élevage sur lies fines 10 mois.
	<u>Cépage</u>
	100% Gamay
	<u>Robe</u>
	Rouge cerise avec des reflets violets.
	<u>Nez</u>
	1er nez: ouvert. Arômes floraux : pivoine, violette.
	2ème nez: -
	<u>Bouche</u>
	Attaque franche et ronde, structure soyeuse, bon équilibre fruit / puissance, de la longueur, légère amertume.
	<u>Accord</u>
	Apéritif, terrines, volailles, viandes blanches.
	<u>Degré</u>
	13 % vol.
	<u>Tarif</u>
	12 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

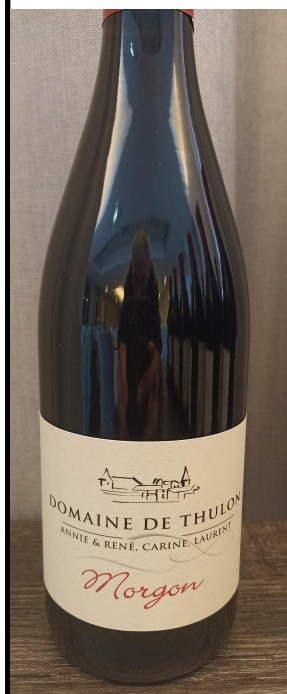
3 - Régnié - Rouge 2023



<u>Origine</u>	France - Beaujolais
<u>Appellation</u>	Beaujolais
<u>Producteur</u>	Domaine de Thulon
<u>Type</u>	Rouge
<u>Élevage</u>	Élevage sur lies fines / Filtration légère puis mise en bouteille.
<u>Cépage</u>	100% Gamay
<u>Robe</u>	Pourpre avec des reflets grenat.
<u>Nez</u>	1er nez : fruits noirs. 2ème nez : épices.
<u>Bouche</u>	Tendue et racée, dû au terroir granitique. De la longueur.
<u>Accord</u>	Viandes rouges.
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	12 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

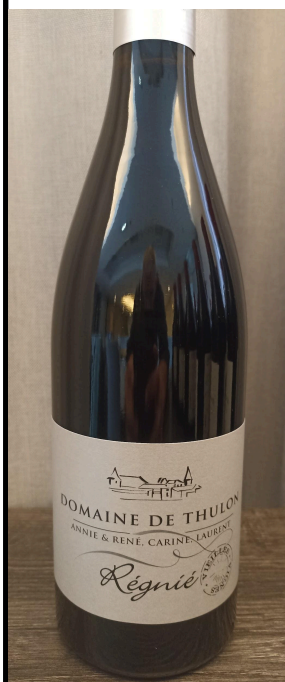
4 - Morgon - Rouge 2023



<u>Origine</u>	France - Beaujolais
<u>Appellation</u>	Morgon
<u>Producteur</u>	Domaine de Thulon
<u>Type</u>	Rouge
<u>Élevage / Vinif.</u>	Cuvée égrappée à 80. Fermentation alcoolique en cuve. Élevage sur lies fines 8 mois. Filtration légère puis mise en bouteille au domaine.
<u>Cépage</u>	100% Gamay.
<u>Robe</u>	Carmin avec reflets violacés.
<u>Nez</u>	1er nez : fruits noirs, kirsch, fumé. 2ème nez : sous-bois, amandes.
<u>Bouche</u>	Ample et complexe. Quelques tanins pas encore arasés. Belle longueur
<u>Accord</u>	Viandes rouges.
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	12 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Régnié Vieilles Vignes - Rouge 2022



<u>Origine</u>	France - Beaujolais
<u>Appellation</u>	Beaujolais
<u>Producteur</u>	Domaine de Thulon
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Sélection de vieilles vignes de plus de 80 ans. Cuvée 100% égrappée, élevage 18 mois dont 12 en fûts de chêne de 4-5 vins.
<u>Cépage</u>	100% Gamay.
<u>Robe</u>	Teinte profonde, sombre et brillante avec des reflets grenats.
<u>Nez</u>	1er nez: complexe, légèrement animal. Pruneau confit. 2ème nez : épices, poivre en grains.
<u>Bouche</u>	Longue, puissante et nuancée. Toujours très frais. Belle longueur.
<u>Accord</u>	Viandes goûteuses, fromages affinés.
<u>Degré</u>	14 %
<u>Tarif</u>	13,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Opale - Rouge 2020



<u>Origine</u>	France - Beaujolais
<u>Appellation</u>	Beaujolais
<u>Producteur</u>	Domaine de Thulon
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Vieilles vignes, vendange 100% égrappée, pressurage doux, pigeage régulier, élevage long (24 mois, 30% barriques neuves, 70% barriques de 1 ou 2 vins).
<u>Cépage</u>	100% Gamay
<u>Robe</u>	Carmin avec reflets violacés.
<u>Nez</u>	1er nez: complexe, puissant, notes de torréfaction, de fruits noirs : mûres, cerises. 2ème nez: Épices, anis (!!??)
<u>Bouche</u>	Bouche complexe et charnue, encore assez tanique. Doit encore vieillir.
<u>Accord</u>	Belle viande maturée.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	23 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation