

CHAMPELÉS DE THIEULEY 2024 ROUGE

VIGNOBLES COURSELLE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Champelés en patois désigne un petit champ cultivé. Les Champelés de Thieuley est un hommage à la diversité de nos terroirs, de nos cépages et de nos paysages. Assemblage de 3 cépages différents issus de 3 parcelles distinctes, cette cuvée allie modernité, fraîcheur et plaisir ! Etiquette réalisée par Marie Batthelier, venue en résidence artistique à Château Thieuley au printemps 2024.

Accords mets et vins

Se boit un peu frais à l'apéro

Détails

Millesime : 2024

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Domaine : Château Thieuley

Couleur : Rouge

Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Argiles

Cépage : 50% Merlot 20% Cabernet Franc, 30% Syrah

Vendange : Mécanique, la nuit

Viticulture : Viticulture Raisonnée basée sur l'observation quotidienne des vignes, vignoble palissé, enherbé

Vinification : Vinification à température contrôlée, extraction légère

Elevage : 2/3 cuve ciment, 1/3 amphore

Dégustation

Robe : Rubis

Nez : Arômes de fruits rouges frais, notes épicées

Bouche : La bouche est ample, ronde avec des arômes de cerise et de framboise, notes poivrées, structure tannique légère

Finale : Finale fraîche, épicée

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 13-15°C

HISTOIRE DU DOMAINE

A elles deux, Marie et Sylvie Courselle forment le cœur battant de Château Thieuley. Héritant de leur père de la passion pour la vigne et le vin et très connectées à leur territoire et à leur propriété, elles forment un duo complémentaire : Marie, enracinée dans les terres et Sylvie, l'aventurière incarnent la joie de vivre dans cet Entre-deux-mers à (re)découvrir. Toutes les deux Ingénieurs en Agriculture et Œnologue de formation et passionnées de Nature et de vins, ces deux vigneronnes produisent une gamme allant des vins les plus frais aux grands classiques. Des vins prêts à boire, des bordeaux modernes et accessibles, des vins qui invitent au partage et de la convivialité.

