LES ERONNES 2021 ROUGE

JAMBON ROMAIN



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Ce Brouilly, frais en bouche étant sur le fruit avec des notes épicées sera très assorti avec des viandes grillées ainsi qu'un plateau de fromage.

- Gamay 100%

Accords mets et vins

Viandes blanches et rouges grillées ou encore les fromages s'associeront avec ce vin.

Détails

Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gamay
Région : Beaujolais
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Brouilly
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Domaine : Domaine Romain Jambon

Dégustation

Robe : Rouge vif et intense, avec des reflets grenat
Nez : Petits fruits rouges mûrs mêlant groseilles et cerises noir
Bouche : Fruits rouges rappelant le nez, avec une pointe épicée et légèrement acidulée offrant une belle fraîcheur.
Garde : 5 à 8 ans
Température de service : 13°

Caractéristiques

Terroir : Roches volcaniques bleutées et schisteuses altérées
Cépage : Gamay 100%
Vendange : Manuelles
Vinification : Macération durant 13 jours à 21°C, puis trois jours à 28° ; 2 remontages à l'air par jour durant les 13 premiers jours, puis un par jour pour les trois derniers jours
Elevage : En cuves émaillées

HISTOIRE DU DOMAINE

La vigne et moi, c'est une longue histoire. Quatrième génération de la famille à être vigneron, sans reprendre le domaine familial. C'est après 6 ans d'étude dans le milieu viticole, 6 mois en Nouvelle Zélande sur le domaine Te Kairanga, et 6 mois en Angleterre sur le l'exploitation du lycée agricole dePlumton, que j'ai décidé de venir m'installer en Beaujolais sur le secteur du cru Brouilly.Lors de mon voyage en Nouvelle Zélande, j'ai vu ce que je ne voulais pas faire. Le vin était similaire d'années en années pas d'effet millésimes ou terroir. De la chimie pure et dure, en ajoutant des produits aux vins, dont j'ai oublié lesnoms tant la liste était longue... Aucune place aux joies de la vinification.Cest donc en janvier 2010 alors âgé de 24 ans, que j'ai eut l'opportunité de pouvoir reprendre 7 hectares de vignes en Brouilly sur les terroirs de Odenas et Charentay (deux des six communes qui sont aptes à produire ce cru), sur des tendances limono argileuses et débris de roches bleues de Brouilly (Roches volcaniques en décompositions appelées: Diorites).Je m'efforce de travailler dans le respect de la faune et la flore, en raisonnant au mieux mes actes, en ne passant pas d'insecticides. Je travail lesols de mes vignes depuis 2011 afin de pouvoir donner plus de profondeur auxracines de mes ceps, et ainsi gagner en complexité et en arômes.Produisant principalement du Brouilly, je décline une gamme de cuvées parcellaires, afin de permettent aux terroirs de chaque morceaux de pouvoir s'exprimer aux mieux.Les vendanges sont faites à la mains, ce qui permet de pouvoir vinifier en grappes entières pour réaliser des macérations carboniques. Je n'érafle que si cela est nécessaire.Les vins sont non filtrés, et les élevages en fûts sont doux pour laisser lefruit prendre le dessus sur le bois.J'ai également repris des vignes, 1.5 hectare en Beaujolais Villages, qui appartiennent à ma mère. Cette diversification m'a permis de faire évoluer ma gamme, notamment des Beaujolais Nouveaux, et une cuvée de Beaujolais Villages. Cela me semblait indispensable de faire des Beaujolais Nouveaux en étant Beaujolais.Romain JambonVigneron Récoltant

Plaisirs du vin
La Rochelle