

COTE ROANNAISE 2022

« MAYENÇAT »

FLORENT THINON



Situation : Petit poucet des appellations du Val de Loire, les Côtes Roannaises sont élevées au rang d'AOC en 1994. Cette appellation confidentielle d'environ 160 hectares est située aux portes méridionales de la Loire et flirte avec son grand voisin le vignoble du Beaujolais. Elle s'accroche au contrefort de Roanne, patrie des très célèbres « Frères Troisgros ».

Florent Thinon découvre la vigne tout jeune adolescent. Il aide alors son oncle le week-end et pendant les vacances. Très vite il prend conscience que c'est dans la vigne qu'il veut vivre et travailler. Il entreprend alors un BTS viti-oeno à Beaune, se forme chez les Sérol, chez qui il travaille toujours. 2020 est son premier millésime, issu des vignes de son oncle qu'il a reprises.

Respectueux de son terroir et amoureux du vin, ils mettent l'accent sur l'environnement et la sélection des terroirs en agriculture biologique. Un jeune vigneron au très grand talent. A suivre !!

Encépagement : 100% Gamay Saint-Romain

Terroir : Coteau Granitique, lieu-dit « Mayençat », exposé plein sud.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2027

Observations : Vin de terroir, il reflète agréablement les qualités du vignoble de la Côte Roannaise. Il présente une robe grenat profond et un bouquet puissant d'épices, de cassis et de myrtille. La bouche est ample et harmonieuse sur les fruits noirs, d'une belle longueur.

Quelques accords gourmands : Joue de Bœuf en Pot au feu, Rognon d'Agneau aux baies noires...

