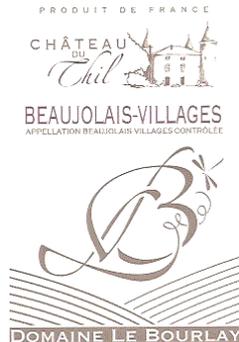


Beaujolais Villages « Le Thil »

Domaine le Bourlay



Vins « de bistro », les Beaujolais Villages sont aussi des acteurs de la grande période des caveaux, qui débute dans le vignoble, au milieu des années 50.

Beaujolais Villages en bref

- Cépage : gamay noir à jus blanc
- Sols : granite et sols sablonneux donnant des terres légères, acides, composées de beaucoup de sable et d'un petit peu d'argile
- Communes ayant droit à l'appellation : 38 réparties entre le Rhône (31 villages) et la Saône-et-Loire (7 villages) et situées dans trois zones produisant des vins à la typicité différente. La zone sud, adossée aux monts de la Haute-Azergue, donne des vins très fruités; la zone centrale, jouxtant les aires de Brouilly et Régnié, confère aux vins davantage de structure; dans le secteur des crus, la partie la plus septentrionale produit des vins plus charpentés, véritables vins de garde, offrant avec les années, une belle rondeur en bouche
- Date de naissance de l'appellation : 21 avril 1950
- Nombre d'hectares : 5 800, cultivés par environ 1 200 vignerons dont 800 ne produisent que des Beaujolais Villages
Production moyenne/an : 185 000 hl

A l'écart du village, l'exploitation viticole de Patrick et Odile Le Bourlay produit des Brouilly, Beaujolais-Villages, et Beaujolais Rosé. Attachés à la bonne santé de la vigne et à la maturité de la vendange, ils vinifient ce que Dame Nature leur lègue chaque année d'authentique, dans le respect du savoir-faire traditionnel. Prendre soin des différentes cuvées, de la personnalité de leurs terroirs, est une passion et un plaisir qu'ils aiment faire partager.

Caractéristiques du vin : robe intense avec des reflets cerise ou grenat, nez aux arômes de fruits rouges, cassis et fraise. Bouche fruitée et tendre.

Servi à 11/13°, il accompagne agréablement des charcuteries et de la volaille.