

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Cuvée Zaccharie

Côte de Brouilly AOC  
Château Thivin

**Région** : Beaujolais, France.

**Appellation** : Côte de Brouilly AOC.

**Domaine** : Château Thivin.

**Cépages** : 100% Gamay

**Millésime** : 2021

**À déguster jusqu'en** : 2051

**Robe** : cerise.

**Nez** : très pur, élégant, complexe, avec des arômes de cerise noire, de coulis de myrtille à la vanille, de fraise des bois, de rose baccara, agrémentés de notes de bois de Santal et de craie.

**Bouche** : très souple, ronde, avec des tannins caressants, une acidité en parfait équilibre, et une longue finale sur la cerise très charnue.

**Conclusion** : un des tout grands Gamay du monde, déjà irrésistible, mais promis à une très longue garde.

**Service** : servir à 14°C. Seul pour le savourer pleinement, ou avec un poulet fermier, Comté et Beaufort.

Cette cuvée prestigieuse est un hommage à Zaccharie Geoffray qui a fait l'acquisition du Château Thivin en 1877. Elle est issue de vignes d'environ 50 ans plantées sur les meilleurs terroirs de « pierres bleues » d'origine éruptive.

**Teneur en alcool** : 13.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 91333 75 2021 **Prix membre** : 33.70

**Prix catalogue** : 37.40