Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Boeuf Bouilli, Buffet Froid (Charcuterie,salades, viande blanche et rouge,fromage), Chapon sauce forestiére, filet mignon, viande blanche, grillade

Détails

Caractéristiques

Terroir : Secteur exposé plein sud, sur des sols essentiellement granitique
Cépage : 100% Gamay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée, Haute Valeur Environnementale
Vinification : vinification en macération semi carbonique, macération entre 10 et 14 jours

Dégustation

Robe : Robe rubis, d'intensité moyenne, avec des notes violines sur le disque, limpide et brillante, bonne viscosité, bel aspect.
Nez : Le nez franc net, frais et pimpant évoque les fruits rouges bien mûrs (la fraise des bois, la framboise, la groseille); viennent ensuite quelques touches florales comme la pivoine.
Bouche : Belle bouche à l'attaque relativement pleine et charnue dans laquelle on retrouve ces parfums fruités qui s'expriment avec netteté. A l'évolution c'est plus étoffé avec une matière fine ; les tanins sont présents mais délicats et bien intégrés ; ils soulignent la fin de bouche.
Finale : L'ensemble même avec cette pointe de fermeté reste harmonieux avec du relief; on apprécie ces parfums et sa fraîcheur qui porte le vin jusque sur une finale sur les épices et légèrement réglissée.
Garde : 3 à 6 ans
Température de service : 14° à 17°