

# REGAIN DE SOIF 2023 ROUGE

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Regain de Soif 2023 Rouge est une alliance de fruits frais, d'épices et de fraîcheur. Un vin de soif, récolté au pied des Pyrénées à bonne maturité et vinifié dans le respect du jus, donnant un vin souple et facile à boire en toute occasion

## Accords mets et vins

Barbecue, apéritifs, charcuterie, viandes rouges.

## Détails

**Degrès** : 13 %

**Domaine** : Domaines Michel Boutin - Clos Regain

**Couleur** : Rouge

**Région** : Vin de France

**Appellation** : Vin de France

**Cépages** : Merlot

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

## Dégustation

**Robe** : Robe grenat à reflet violet.

**Nez** : Un nez intense et élégant, avec des notes gourmandes de fruits rouges et d'épices.

**Bouche** : Une attaque puissante et aromatique. Les tanins sont fins et soyeux, mêlés à des notes de fruits rouges.

**Finale** : La finale est structurée sur des arômes d'épices, avec un très bel équilibre.

**Garde** : 3 ans

**Température de service** : 16°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Michel Boutin, entrepreneur Québécois est tombé amoureux de la région de Jurançon et de ses vins. Un domaine renommé était à un tournant de son histoire. Michel Boutin, premier Québécois à s'installer en Jurançon, et son équipe allaient en poursuivre l'histoire. Les millésimes produits depuis ce jour ont mis en évidence une différence flagrante entre certains terroirs du domaine. Accompagné de Julien l'œnologue et de Lionel l'agronome, Michel a décidé de vinifier ces parcelles séparément. Ainsi est né le Clos regain, un domaine au sein du domaine, consacré uniquement et exclusivement au meilleur ! Découvrez aujourd'hui ce Clos Regain, qui tel un hommage à Jean Giono fait naître un terroir extraordinaire !

