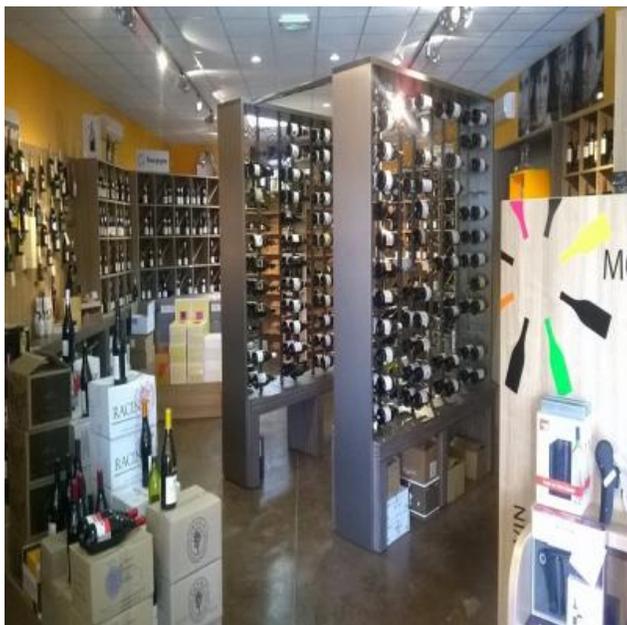


LES VINS DE CLAIRE



Accords mets et vins

Vin à boire accompagné de tapas, de viandes grillées, ou bien seul lors de l'apéritif

Détails

Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Saint Mont
Nom du Vigneron : Claire Dufau
Theme : Vignerones!
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Domaine : Les Vins de Claire

Dégustation

Robe : Rouge grenat
Nez : Notes de fruits rouges (mûre, cassis)
Bouche : Rafrichissante, fruitée, croquante. Tanins fermes sans être rugueux
Finale : Finale plutôt longue
Garde : 5 ans
Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaires à galets roulés. Plateaux et côteaux exposés sud-ouest.
Cépage : Tannat 80%, Fer Servadou 15%, Cabernet Sauvignon 5%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Effeuvillage manuel, vendanges en vert. Rendement 50hl/ha.
Vinification : Macération pré-fermentaire à chaud.
Elevage : Cuve fibre de verre

Avis d'expert VINOPLAISIRS - Plaisirs du vin La Rochelle

Robe : élégante robe pourpre, reflet grenat intense de jus de cerises. Nez : un nez agréable, juteux avec une gourmandise de fruits noirs, rouges à noyau et à pépins. Une touche fleurie et de poivre noir. Une finale de nez pleine de promesse. Bouche : à l'attaque fraîche, un tanin soyeux comme de la soie. Un milieu de bouche digeste sur une tension qui rend la matière élégante. Les odeurs du nez croquent en bouche. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : à l'apéritif, viande juteuse, tapas, tapenade et viande séchée. Le plat : risotto au vin rouge, rouget à la plancha et copeaux de betteraves rouges. Remarque : Un trio de cépages sudistes. Des vinifications bien maîtrisées avec un style recherché. Le tannat nous montre un autre aspect de son visage. Bravo.

HISTOIRE DU DOMAINE

Je suis souvent partie mais finalement, il n'y a qu'ici où je me sente vraiment bien. Si vous saviez cette sensation que j'ai lorsque je rentre chez moi, à la belle saison, par cette route des crêtes. C'est avec bonheur, conviction et détermination, mais toujours aussi rêveuse, que je reviens sur le domaine familial. Aujourd'hui je soumets à vos papilles ma première vinification, incarnation de ma passion et de mon amour de ce terroir afin que les bons moments entre amis soient ponctués par ce vin dédié à la convivialité. Claire Dufau.

