CUVÉE BRIGAND 2020 ROUGE MAGNUM

DOMAINE DU CHARDON BLEU



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée Brigand rouge offre un vin rouge gourmand et convivial, juteux, à ouvrir en toute occasion (et surtout pour toutes les occasions!!) de l'apéritif improvisé à vos repas festifs entre amis ou en famille.

- 60% Grenache
- 40% Syrah

Accords mets et vins

Ce vin franc et direct appelle à une cuisine de convivialité. Os à moelle cuit au four, pain grillé et compotée d'oignons doux. Brochettes de bœuf à la plancha, poivrons et aubergines confites. Ribs de cochon laqués au miel et grillés, accompagnés de frites maison.

Détails

Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 1,50 L
Cépages : Syrah, Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Domaine : Chardon Bleu

Dégustation

Robe : Ce vin offre une délicate robe à la couleur rubis et aux reflets violines. La robe est éclatante.
Nez : Le nez s'ouvre et s'exprime sur des arômes de fruits noirs comme la mûre ou la cerise noire. C'est un nez fruité et engageant.
Bouche : L'entrée en bouche est franche et évolue sur un milieu de bouche croquant et juteux. La matière est bien enveloppée et donne un joli caractère à ce vin.
Finale : Gourmande et croquante
Garde : 5 ans
Température de service : 12 à 14 °c

Caractéristiques

Cépage : 60% Grenache, 40% Syrah
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Bio, taille en double cordon de royat, le sol est enherbé un range sur deux pour limiter l'érosion.
Vinification : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques.
Elevage : 6 mois en cuve inox

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraicheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !

Plaisirs du vin
La Rochelle