L'INDISCRÈTE, DOMAINE VERZIER, 2018

-15% sur myvitibox.com

L'AVIS DE PHILIPPE

Un vin rouge profond, une robe pourpre envoûtante et un nez poivré à tomber par terre. En bouche, ce sont les framboises et les myrtilles qui se confrontent au poivre noir pour une dégustation élégante : ce Côte-Rôtie est d'une justesse exceptionnelle !

APPELLATION : Côte Rôtie

ELEVAGE/VINIF : Cuve

LABEL : BIO

100% syrah

TERROIR

Le terroir de l'appellation Côte-Rôtie est très étroit et escarpé. Les vignobles de l'appellation bénéficient donc d'une exposition au soleil idéale et d'une belle altitude qui donnent aux vins de l'appellation un équilibre rare.

CÉPAGE

La syrah est un cépage caractérisé par son élégance. Très sombre d'apparence, elle produit des vins aux arômes de fruits noirs intenses, de poivre et de menthe. En Côte-Rôtie, elle donne des vins aux expressions de violette, de poivre noir et de mûre confite.

DOMAINE

Le domaine Verzier est un domaine géré par l'ensemble de la famille s'est engagée à fond pour la vigne et son environnement. Les Verzier ont à voeur de rendre la vigne vigoureuse, forte, grâce à un travail de prévention et sans traitements chimiques.

MILLÉSIME

2018 s'inscrit dans les grands millésimes de la Vallée du Rhône. Les pluies abondantes au printemps ont permis au vignoble de mieux "encaisser" les fortes chaleurs de l'été produisant des vins fins et tendres.

A SERVIR ENTRE 16°ET 18°C	A CONSOMMER MAINTENANT & JUSQU'EN 2028	OUVRIR 2H AVANT DE SERVIR

LIMPIDITÉ

- [x] Limpide
- [ ] Trouble
- [ ] Voilée

COULEUR

Framboise · Cerise · Rubis · Pourpre · Violet · Grenat · Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE

- [ ] Claire
- [ ] Soutenue
- [x] Profonde

BRILLANCE

- [ ] Terne
- [x] Lumineuse
- [ ] Éclatante

CAPILLARITÉ

- [ ] Fluide
- [ ] Coulante
- [x] Épaisse

IMPRESSION

- [ ] Douteuse
- [x] Plaisante

INTENSITE AROMATIQUE

- [ ] Fermée
- [ ] Discrète
- [x] Ouverte
- [ ] Puissante

FAMILLE AROMATIQUE

Fruits noirs/rouges, épices

ARÔMES

Myrtille

Framboise

Poivre noir

ATTAQUE	○ Faible	● Nette	○ Intense		
SUCRE	● Sec	○ Tendre	○ Suave	○ Moelleux	○ Pâteux
ACIDITÉ	○ Molle	○ Tendre	○ Fraîche	● Vive	○ Nerveuse
ALCOOL	○ Maigre	○ Léger	● Riche	○ Corsé	○ Alcooleux
TANINS (quantité)	○ Légers	○ Présents	● Abondants		
TANINS (qualité)	○ Fins	○ Fondus	○ Fermes	● Rugeux	○ Persistants
TEXTURE	○ Coulante	○ Fluide	○ Douce	● Soyeuse	○ Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	○ Absente	○ Courte	○ Développée	● Longue	○ Persistante
DOMINANTE FINALE	○ Sucre	○ Acidité	● Tanins	○ Gras/Alcool	

UN VIN... UN PLAT

Débuter sur de bonnes bases...
AUBERGINES GRILLÉES
Les arômes torréfiés du vin iront parfaitement avec des légumes grillés.

Amateurs de fromages ?
SAINT NECTAIRE
La croûte affinée et soyeuse ira de pair avec la texture fondante du vin.

Plutôt viande ou poisson ?
RIBS SAUCE CAJUN
Un accord basé sur les épices et les saveurs gourmandes !

Pour les plus gourmands...
TARTE CHOCOLAT GRIOTTES
Les tanins serviront d'exhausteur pour le chocolat de ce dessert !