

VENTOUX

GALA

Domaine des Peyre, 2019

 Rachetez une caisse sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée

Cette cuvée Gala est mon coup de cœur de l'année 2020 en rosé ! Et qui d'autre que le Domaine des Peyre pour vinifier cette merveille. Les arômes d'agrumes sont délicieux et la finale est fraîche et salivante, un vrai délice ! Sa superbe étiquette aux allures de gazettes est sans doute une inspiration de sa propriétaire Patricia, anciennement directrice de la rédaction du célèbre guide gastronomique Gault & Millau. Une réussite !



TERROIR

Le style des vins du Ventoux se distingue du reste de la vallée du Rhône. La fraîcheur des nuits provoquées par l'altitude du Mont Ventoux confère au vin une vivacité remarquable et très appréciable durant l'été. Ce n'est pas le seul avantage de cette région, où un vent permanent chasse l'humidité et les maladies des vignobles !

CÉPAGES

Cette cuvée assemble le grenache et la syrah, deux des principaux cépages de la vallée du Rhône. Le grenache apporte de l'opulence, de la rondeur et une jolie couleur rose pâle. La syrah se caractérise ici par ses épices et son aromatique

de fruits frais. Ces deux cépages complémentaires forment des vins très aromatiques et dotés d'une jolie robe pâle et lumineuse.



60% GRENACHE
40% SYRAH

MILLÉSIME

Le millésime 2019 est très chaud dans le sud de la France. Les raisins ont mûri très rapidement obligeant le vigneron à vendanger tôt. S'il avait attendu plus longtemps les raisins chargés en sucre auraient donné un rosé lourd et chargé en alcool. Alors qu'un rosé s'apprécie, comme la cuvée Gala, quand il garde une légère acidité.

UN VIN, UN DOMAINE



Traversé par l'ancienne voie romaine nommée via Domitia, le Domaine des Peyre est un haut lieu de la vigne et du vin depuis plus de 2000 ans. Patricia et George mettent aujourd'hui l'accent sur l'œnotourisme pour développer la propriété et faire connaître toute son histoire. Vous pourrez y découvrir de nombreuses œuvres d'art mais aussi d'anciennes statues !



TEMPÉRATURE :
entre 8°C et 10°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2021

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Pelure



Saumon



Rose pâle



Rose clair



Rose foncé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AUTOMATIQUE :

fermée discrète

ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Agrumes, fruits à noyau

ÂROMES :



agrumes



abricot



pêche

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE:

faible nette intense

SUCRE:

sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ:

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL:

maigre léger riche corsé alcooléux

SALÉ:

absent iodé

GAZ CARBONIQUE:

absent perlant pétillant effervescent

TEXTURE:

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE :

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE:

sucre acidité gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Bulots à l'aïoli
- Bòbún aux crevettes
- Tomme de vache
- Salade de fraises à la menthe

