

# La Nouvelle Aventure

## Domaine de Villargeau, 2022

### L'avis de Philippe Defleur

Ce vin est une très belle découverte, entre richesse et fraîcheur. Il dévoile un nez séduisant, riche en arômes de griotte ou framboise et en bouche, c'est un mélange savoureux sur les épices. Une expérience qui mérite d'être explorée !

**T**erroir.  
Le coteau du Giennois, grâce à ses sols riches en sédiments marins anciens, apporte une note minérale aux vins. Cette empreinte minérale unique, ajoute une dimension distinctive et lui donne des arômes de fruits rouges au vin.

**M**illésime.  
Millésime exceptionnel en 2022 dans le coteau du Giennois, où les conditions météorologiques idéales ont donné naissance à des raisins d'une qualité exceptionnelle, promettant des vins reflétant la richesse et l'authenticité de ce terroir.

**C**épage.  
Cette cuvée est élaborée à 80% de pinot noir: c'est le cépage du prestigieux voisin Sancerre et on retrouve dans les vins cette délicatesse autour des fruits rouges comme la cerise ou la framboise.

**D**omaine.  
C'est en 1991 que le Domaine de Villargeau a été fondé. Pour y planter la vigne, Jean-Fernand et François ont défriché des coteaux désertés. Depuis lors, Marc, le fils, son frère Yves et Christophe ont rejoint le domaine et adoptent une nouvelle approche écologique.



#### ASSEMBLAGE :

80% Pinot Noir  
20% Gamay

LABEL : Bio



RÉGION :  
Loire

AOP/IGP : Coteau du Giennois



A SERVIR  
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR  
AVANT DE SERVIR

ELEVAGE/VINIF : Cuve Inox

## FICHE VIN CORRIGÉE



#### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

#### COULEUR

Pourpre  Violet  Grenat  Framboise  
 Cerise  Rubis  Tullé

#### INTENSITÉ COLORANTE

Claire  Soutenue  Profonde

#### BRILLANCE

Terne  Lumineuse  Éclatante

#### CAPILLARITÉ

Coulante  Fluide  Épaisse



#### IMPRESSION

Douteuse  Plaisante

#### INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée  Discrète  
 Ouverte  Puissante

#### FAMILLES AROMATIQUES

Épices, fruits noirs, fruits des bois

#### ARÔMES

Griotte  Muscade  
 Framboise



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Fraîche <input checked="" type="checkbox"/> Vive <input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input checked="" type="checkbox"/> Légers	<input type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input checked="" type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes <input type="checkbox"/> Rugueux <input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input checked="" type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée <input type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Tanins <input type="checkbox"/> Gras/Alcool

## On mange quoi avec tout ça ?



### Ceviche de dorade

Les notes épicées du vin réhausseront subtilement cette entrée.



### Saumon rôti et riz sauvage

La minéralité du vin viendra casser le gras du saumon.



### Sainte Maure de Touraine

La fraîcheur de ce fromage sera parfaite avec les doux arômes de fruits frais du vin.



### Sabayon de fruits des bois

Les arômes de framboise du vin s'accordent merveilleusement bien avec les fruits des bois.