

Les Grès

Domaine de Poulvarel, 2021

L'avis de Philippe Defleur

Une magnifique surprise pour moi ! Il s'agit d'un de mes Costières de Nîmes préféré avec sa profondeur et sa complexité aromatique entre fruits noirs et de puissantes notes d'eucalyptus qui rendent ce vin accessible et vibrant.

Terroir. Situé entre Montpellier et la Vallée du Rhône, l'appellation Costières de Nîmes bénéficie d'un climat méditerranéen semi-désertique. Le soleil donne des vins puissants, complexes tout en élégance. Le Mistral contrebalance avec le climat aride de la région, il apporte des notes fraîches et croquantes tout en élégance.

Cépages. La syrah exprime pleinement son caractère en Méditerranée. Les vignes captent la chaleur diurne et la fraîcheur nocturne, permettant aux raisins de mûrir lentement, tout en conservant une acidité, créant des vins aux arômes concentrés.

Millésime. Les imprévus météorologiques de l'année 2021 ont perturbé le travail des vignerons, mais malgré les gelées, la grêle et les pluies abondantes ayant affecté la région, ce millésime atypique pour la région, est d'une qualité remarquable, offrant des vins frais et savoureux.

Domaine. Elisabeth et Pascal sont deux passionnés dont le but est de créer des vins de caractère, exprimant la singularité de leur terroir. Le couple porte une attention particulière à l'environnement, c'est pour cela que le domaine est certifié HVE depuis 2014.



ASSEMBLAGE :

50% Syrah
50% Grenache

LABEL : HVE



RÉGION :
Rhône

AOP/IGP : Costières de Nîmes



A SERVIR
ENTRE 16° ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025



OUVRIRE
AVANT DE SERVIR

ELEVAGE/VINIF : Cuve

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Végétaux, poivre, fruits des bois

ARÔMES

Framboise Eucalyptus
 Griotte



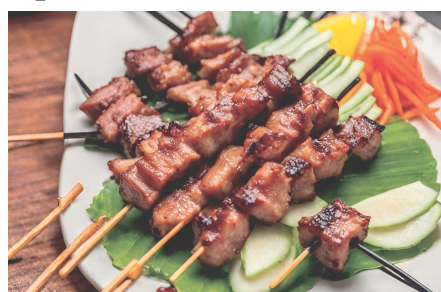
ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ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

On mange quoi avec tout ça ?



Pastillas de légumes indiens

Les épices de cette entrée seront contrebalancées par la fraîcheur des notes mentholées du vin.



Brochette de canard à la japonaise

La marinade sucrée du canard sera en accord avec les arômes de fruits noirs du vin.



Petit Nîmois

La "Rome française" est à la fête avec ce mariage parfait entre le fromage et le vin de la région !



Crêpes mûres et chantilly

Un vin rouge rond aux arômes gourmands de fruits noirs sera parfait avec ce dessert réconfortant.