

DOMAINE DE SÉGAILLÉ

Brulhois, 2019

L'avis de Philippe Defleur

Une appellation qui mérite d'être découverte avec un assemblage étonnant pour un résultat qui l'est tout autant entre élégance et profondeur. Un vin charnu, qui joue une partition gasconne, avec des notes de fruits noirs, de poivron rouge et d'épices.



CÉPAGE :

50% merlot
35% Cabernet Franc
15% Tannat

LABEL : HVE



RÉGION :
Sud-Ouest

Terroir.

Le terroir du Brulhois est encerclé par la Garonne. Il est constitué de coteaux de graves et de boulbènes. Les sols sont sablo-caillouteux et argileux. Ce terroir constitue la typicité de vignobles de qualité.

Cépages.

Le tannat ? C'est un cépage originaire du piémont des Pyrénées. Il a été introduit en Uruguay par les colons basques au XIXème siècle. Les raisins issus de ce cépage donnent des vins très colorés, intenses en saveurs, et surtout en fruits noirs.

Millésime.

La cuvée 2019, grâce à un été sec et chaud, a été exceptionnelle. Ce climat a permis aux vignerons de récolter des raisins d'une grande qualité, riches en arômes, en couleur et surtout atypiques.

Domaine.

À la bastide-Saint-Pierre, malgré le développement de leur société, Anne et Géraud Arbeau ont décidé de continuer à travailler en famille. Ils œuvrent pour inscrire les vins de la maison dans un courant contemporain. Leur philosophie est la suivante : convertir les vignobles en bio.

AOP/IGP : AOP Brulhois

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 16°ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2029



OUVRIRE JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tuié

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits noirs et épices

ARÔMES

Myrtille Mûre
 Clou de Girofle



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 type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes	<input checked="" 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 type="checkbox"/> Courte	<input checked="" 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	



Pâté de cèpes

La texture douce du vin s'alliera avec la richesse du cèpe.



Chili con carne

La fraîcheur et la puissance de ce vin sauront révéler la sucosité de ce plat mexicain



Cantal

Le caractère de ce fromage à pâte dure conviendra parfaitement avec les arômes de mûres de ce vin.



Cannelé

La gourmandise de cette pâtisserie bordelaise s'alliera en douceur avec les arômes de fruits noirs.