

IPSUM

Vignobles Siozard, 2022

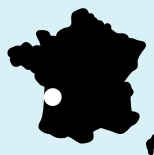
L'avis de Philippe Defleur

Voici un Bordeaux pas comme les autres ! Cette cuvée sans soufre possède une belle robe pourpre. Le nez est gourmand avec des arômes de mûres, de poivre et de muscade. La bouche est riche et fraîche avec des tanins soyeux.



CÉPAGE :
100% **carménère**

LABEL : **HVE**



RÉGION :
Bordeaux

Terroir.
Le vignoble Siozard est situé sur le terroir de Barsac. Il bénéficie d'un micro climat particulier grâce à sa proximité avec les eaux froides de la rivière du Ciron et les eaux plus chaudes de la Garonne donnant des vins frais, fruités et élégants.

Cépages.
Le nom carménère provient de la couleur cramoisie des feuilles de la vigne. Il est issu du croisement naturel du cabernet Franc et du gros cabernet. Les vins à base de carménère ont une acidité relativement élevée et sont très peu tannique.


Millésime.
Après un hiver légèrement plus sec que la normale et des grêles ayant affecté localement la quantité de récolte, le millésime 2022 est tout de même reconnu comme un grand millésime de rouge à Bordeaux.

Domaine.
La famille Siozard exploite depuis le 19ème siècle une soixantaine d'hectares de vignes. Aujourd'hui, ce sont les frères jumeaux David et Laurent, représentant la 6ème génération, qui perpétuent les traditions et sont en HVE depuis 2008.

AOP/IGP : **AOC Bordeaux**

ELEVAGE/VINIF : **Cuve**


A SERVIR
ENTRE 16°ET 18°C


A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025


OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

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

Fruits à noyau, fruits rouges et épices

ARÔMES

Prune Mûre
 Muscade



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 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 type="checkbox"/> Fins	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	



Terrine d'aubergine

La douceur de l'aubergine viendra sublimer la fraîcheur de l'acidité de ce vin.



Falafel

Ce plat riche en pois chiche viendra apaiser la richesse en alcool et les notes de muscade de ce vin.



Curé nantais

Le caractère de ce fromage à pâte molle conviendra parfaitement avec les arômes de prune de ce vin.



Cake chocolat et bananes

La gourmandise de ce dessert s'alliera en douceur avec les arômes de mûre.