

JUNTO GSM

Bondar, 2021

L'avis de Philippe Defleur

Il est l'heure de se laisser emporter dans un doux voyage en Australie où la douceur se mêle à la fraîcheur. Un vin qui a une couleur cerise, aux notes de griottes. Un vin qui est structuré avec une bouche fine, fraîche avec des tanins légers.



CÉPAGE :

73% Grenache, 13% Syrah, 12% Mataro, 2% Carignan

LABEL : vignoble durable

Terroir.

McLaren Vale est un terroir situé entre la mer et la montagne. Cette région n'est pas soumise au gel ou à la sécheresse. C'est une situation idéale pour produire des vins gourmands.

Cépage.

Mataro, kesako ? plus connu sous le nom de Mourvèdre, c'est un cépage d'assemblage qui confère aux vins des tanins, de l'alcool mais surtout de la structure. Il relève les vins avec son apport d'arôme de poivre.

Millésime.

Le millésime 2021 dans la région de McLaren Vale a été exceptionnel. Cette année a été marquée par une qualité presque inégalée, donnant à ce vin une belle densité.

Domaine.

En 2013, le voyage idyllique de Selina Kelly et d'André Bondar a donné naissance à Bondar Wines, devenu une référence emblématique dans la région. En 2014, ils ont acquis le Rayner Vineyard, parcelles appartenant auparavant à la famille Rayner.



RÉGION :
McLaren Vale

ELEVAGE/VINIF : Fûts


A SERVIR
ENTRE 17° ET 19°C


A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026


OUVRIR
AVANT DE SERVIR

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

Epices, liqueurs, fruits acides

ARÔMES

Griotte Poivre
 Liqueur de mûres



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 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 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 type="checkbox"/> Développée <input checked="" 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 ?



Ravioles croustillantes au canard

Le goût épicé de ce vin s'harmonisera en douceur avec le canard de ce plat.

6. Les Vins du Mois



Palette demi-sel aux lentilles

Le côté salé de ce plat viendra adoucir l'acidité contenue dans ce vin.



Ce fromage au lait cru de chèvre réhaussera les arômes de mûre de ce vin.



Cookies aux pépites de framboises

Les arômes de griotte du vin seront parfaites avec les framboises de ce cookie.