



LE ROUGE

Domaine Emile & Rose, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Gros coup de coeur pour cette cuvée et son explosion de fruits ! On y retrouve notamment des notes de griottes et de groseille, le tout accompagné d'une bouche fraîche et très digeste, parfaite pour l'apéritif.

Terroir. Située sur les hauteurs de Béziers, les vignes profitent d'une situation exceptionnelle : avec de la chaleur du climat méditerranéen, l'apport en eau du Libron et la fraîcheur de l'altitude.

Millésime. Le domaine Emile et Rose aime élaborer des cuvées légères et fruitées. Le millésime 2022 fut très compliqué avec la canicule et les fortes chaleurs et ils ont donc dû ramasser les raisins plus tôt pour garder de la fraîcheur.

Cépages. Du grenache gris ? Oui ! Cépage utilisé pour les vins blancs et les rosés, il peut être utilisé en assemblage pour produire des vins rouges afin d'apporter de la légèreté, de la fraîcheur et des notes florales.

Domaine. Le Domaine Emile & Rose a fait sa spécialité des micro-cuvées autochtones et peu connus avec des élevages en cuve ou en amphore. N'hésitez pas à découvrir le reste de leur gamme !

CÉPAGE :
70% grenache noir
30% grenache gris

LABEL : Bio



RÉGION :
Languedoc

AOP/IGP : Coteaux de Béziers



A SERVIR
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIRE JUSTE
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

Fruits rouges et noirs

ARÔMES

Mûre Griotte
Groseille



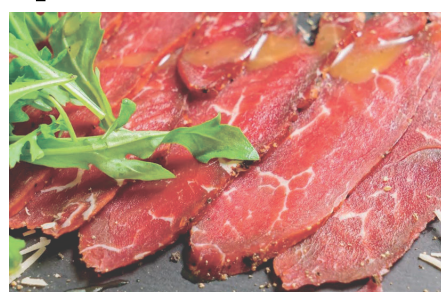
ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input 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 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 checked="" type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR 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 ?



Toast de tapenade noire

La puissance de l'olive noire sera bien compensée par les arômes fruités du vin.



Carpaccio de bœuf

Je vous conseille un vin blanc ou un rouge très léger comme celui-ci.



Tomme de chèvre

La tomme de chèvre est un fromage fin et fruité qui ne sera pas éteint par ce vin subtil.



Tartelette aux fruits des bois

L'explosion en bouche de fruits noirs de ce dessert fera écho à ceux du vin.