

LA CABANE DU PÉRIGORD

Jules Lebègue, 2021

L'avis de Philippe Defleur

Voilà un vin typique du Périgord, terre gourmande de caractère. Le nez franc de pruneaux et de mûres est soutenu par des notes fumées de poivre. En bouche, le vin est tendre et plein de fraîcheur. Un très bon vin de plaisir à ouvrir à tout moment du repas !

Terroir.

Les vignobles sont cultivés sur un sol argilo-calcaire, une roche froide qui est réputée pour conserver la fraîcheur des raisins. Et dans la région humide qu'est le Périgord, cela permet à la vigne de donner des vins pleins de fraîcheur et de vivacité.

Cépages.

Le merlot est un cépage typique du bordelais, qui s'est développé dans le Sud-Ouest au fil des décennies. Riche en anthocyanes, il détient une forte intensité colorante, qui confère au vin de jolies couleurs pourpres.

Millésime.

Après une année humide et froide, l'arrivée du soleil durant les mois d'août et de septembre a permis aux raisins d'atteindre une maturité parfaite. La croissance plus lente des baies et la touche finale ensoleillée ont donné des vins intenses, très élégants et pleins de fraîcheur !

Domaine.

Jules Lebègue est un négociant originaire du Mans ayant posé ses valises dans le Bordelais en 1828. Soucieux des problématiques environnementales, il rachète des terres de la région pour y produire des vins de qualité avec un majeure partie en agriculture biologique.



CÉPAGE :
100% merlot

LABEL : Bio



RÉGION :
Bordeaux

AOP/IGP : Périgord

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 16°ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR J
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

Pruneau, Fruits noirs, fumée, épices

ARÔMES

Fumée Pruneau
 Poivre



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

On mange quoi avec tout ça ?



Œufs brouillés et copeaux de truffe

Les arômes poivrés du vin se marieront bien avec ce plat haut en saveurs.



Confit de canard

L'onctuosité du plat sera idéale avec ce vin gourmand !



Rocamadour

La douceur du vin viendra souligner celle du rocamadour, tout en finesse.



Cake aux noix

Les arômes de fruits du vin accompagneront parfaitement ce cake.