

# 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
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	

## 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.