

GRIGNAN-LES-ADHEMAR

Domaine de La Petite Verdière, 2021

L'avis de Philippe Defleur

C'est un vin comme je les aime que je vous présente ce mois-ci ! Il est généreux, frais et terriblement équilibré. Les arômes de fruits de framboise se mêlent à une bouche à la finalité développée.

Terroir. Grignan-les-Adhémar profite d'un climat méditerranéen et les vignes bénéficient donc d'un grand ensoleillement, d'un air sec et chaud que le Mistral vient rafraîchir dans la journée et dans la nuit, ce qui permet l'équilibre des vins.

Millésime. 2021 est considéré comme compliqué dans beaucoup de régions mais la vallée du Rhône s'en est plutôt bien tirée avec même de superbes qualités sur les vins grâce à la fraîcheur estivale.

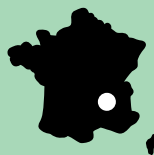
Cépages. Le grenache est le cépage roi dans le Rhône sud et donne en général des vins puissants. Au domaine de la Petite Verdière, on les vendange le plus tôt possible pour garder de la fraîcheur et de la gourmandise.

Domaine. Ce domaine est la concrétisation du rêve des parents de Vincent Boyer : avoir leur propre domaine. Géré depuis 1999 par leur fils, il propose des vins dans la continuité de ses parents avec ce regard tourné vers l'avenir à l'image de la certification Bio.



CÉPAGE :
70% grenache
30% syrah

LABEL : Bio



RÉGION :
Rhône

AOP/IGP : Grignan-les-Adhémar



A SERVIR
ENTRE 17° ET 19°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025



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

ARÔMES

Miel Framboise
Pain grillé



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 type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input checked="" 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
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 ?



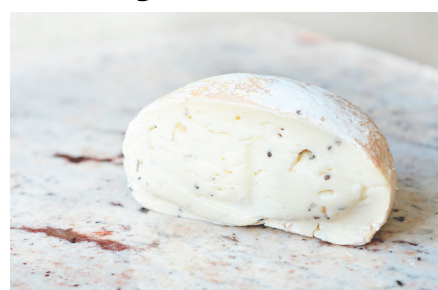
Petit farcis de légumes

Une entrée pleine de saveurs que la fraîcheur du vin fait ressortir.



Crêpinette de lapin à la bière brune

Une viande forte que les tanins du vin viendront équilibrer à merveille !



Gaperon

Des notes de miel pour aller avec un bon fromage à pâte molle.



Financiers à la framboise

Ce dessert gourmand que les notes de fruits rouges accompagneront avec beaucoup de fraîcheur !