

CINSAULT

De Martino, Valle de Itata, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Ce vin rouge aux reflets de cerise est une merveille. Une trouvaille formidable avec un mariage franc entre les notes de fumée et de poivre. Un seul conseil : ce vin a tout le mérite d'être aéré pour libérer tous ses arômes !



CÉPAGE :
100% cinsault

LABEL : vieilles vignes
non greffées



SOUS-RÉGION :
Valle de Itata

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR 1H
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ		
<input checked="" type="checkbox"/> Limpide	<input type="checkbox"/> Trouble	<input type="checkbox"/> Voilée
COULEUR		
<input type="checkbox"/> Pourpre	<input checked="" type="checkbox"/> Violet	<input type="checkbox"/> Grenat
<input checked="" type="checkbox"/> Cerise	<input type="checkbox"/> Rubis	<input type="checkbox"/> Tuiilé
INTENSITÉ COLORANTE		
<input checked="" type="checkbox"/> Claire	<input type="checkbox"/> Soutenue	<input type="checkbox"/> Profonde
<input type="checkbox"/> Terne	<input type="checkbox"/> Lumineuse	<input checked="" type="checkbox"/> Éclatante
CAPILLARITÉ		
<input checked="" type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Épaisse

IMPRESSION	
<input type="checkbox"/> Douteuse	<input checked="" type="checkbox"/> Plaisante
INTENSITÉ AROMATIQUE	
<input type="checkbox"/> Fermée	<input type="checkbox"/> Discrète
<input checked="" type="checkbox"/> Ouverte	<input type="checkbox"/> Puissante
FAMILLES AROMATIQUES	
Epices, fruits noirs	
ARÔMES	
<input checked="" type="checkbox"/> Myrtille	<input checked="" type="checkbox"/> Fumée
<input checked="" type="checkbox"/> Poivre noir	

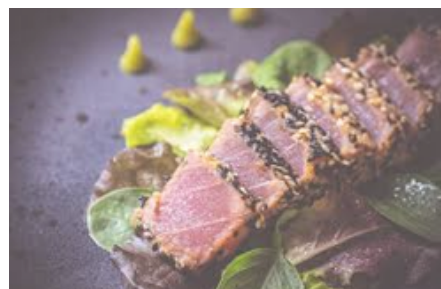
ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Fraîche	<input checked="" 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 type="checkbox"/> Légers	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Coulante	<input 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 ?



Tacos de poulet

Un vin rouge aux arômes épicés conviendra parfaitement avec ce plat mexicain.



Tataki de thon

Quoi de mieux qu'un tataki de thon pour contrebalancer les arômes de poivre de ce vin ?



Valençay

Un fromage à la croûte fumée et au goût bien prononcé pour se marier avec les arômes de fumée de ce vin



Soupe de fraise

Une soupe de fraise bien fraîche pour relever les arômes de fruits noirs comme la myrtille de ce vin.