

ORACLE

Château de Manissy, 2020

L'avis de Philippe Defleur

Ce vin est pour le moins intense et fait partie de mes chouchous dans la région. On retrouve du grenache accompagné par la counoise, cépage local. Les arômes de fruits noirs sont réhaussés par des notes de poivre.

Terroir. Les vignes s'épanouissent sur un sol composé d'argile et de sables caillouteux, ces derniers apportent notamment de la chaleur aux raisins. Le Mistral vient néanmoins équilibrer le côté chaud du vin en lui apportant de la fraîcheur.

Millésime. Malgré des quantités de récolte hétérogène à cause des différents aléas climatiques, la qualité est au rendez-vous grâce à un travail acharné de la part des vigneron.

Cépages. La counoise est un cépage rhodanien méconnu et qui a failli disparaître. Certains domaines comme le Château de Manissy l'ont réintroduit et permettent la préservation de ce cépage fruité et souple.

Domaine. Le Château de Manissy élabore depuis de nombreuses années des vins d'une qualité exemplaire et ce, avec une démarche environnementale très poussée : les vins sont en effet produits en biodynamie.



CÉPAGE :
80% grenache
15% carignan
5% counoise

LABEL : Bio et Demeter



RÉGION :
Rhône

AOP/IGP : Côtes du Rhône

ELEVAGE/VINIF : Cuve


A SERVIR
ENTRE 17° ET 19°C


A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025


OUVRIR JUSTE
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

Fruits noirs, épices

ARÔMES

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



Risotto d'épeautre au champignons

Les épices du vin pour relever les champignons de ce plat.



Cotelettes d'agneau et courgettes grillées

Il faut un minimum de puissance pour répondre à l'agneau !



Bleu des Causses

La franchise des arômes de fruits noirs du vin répondra parfaitement au caractère du Bleu des Causses.



Moelleux à la châtaigne

Les arômes de ce vin viendront sublimer la gourmandise de ce dessert.