

# ORACLE

## Château de Manissy, 2021

### L'avis de Philippe Defleur

*Un joli Côtes-du-Rhône! Un vin dont la gourmandise offre des tanins soyeux avec des arômes de fruits noirs. On retrouve du grenache accompagné par la counoise, cépage local. Les notes de poivre réhaussent les arômes de ce vin.*

**T**erroir.  
Les vignes s'épanouissent sur un sol composé d'argile et de sables caillouteux, apportant de la chaleur aux raisins. Un parfait équilibre avec le Mistral qui vient apporter toute la fraîcheur dont ce vin a besoin.

**M**illésime.  
Frappé par des aléas bouleversants, on peut dire que le millésime 2021 n'a pas été de tout repos dans le Rhône. Grêle, gel, neige ont rendu ce millésime atypique.

**C**épages.  
La counoise, est un cépage rhodanien méconnu et qui a disparu au fil des années. Cependant, certains domaines comme le Château de Manissy l'ont réintroduit. Une prouesse pour la préservation de ce cépage fruité et souple.

**D**omaine.  
Le Château de Manissy élabore depuis de nombreuses années des vins d'une qualité exemplaire en biodynamie. Le domaine mené par Florian André s'est fait une place parmi les grands noms du Rhône.



#### 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 2026



OUVRIRE JUSTE  
AVANT DE SERVIR

## 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 noirs, épices

#### ARÔMES

Myrtilles  Mûres   
Poivre noir

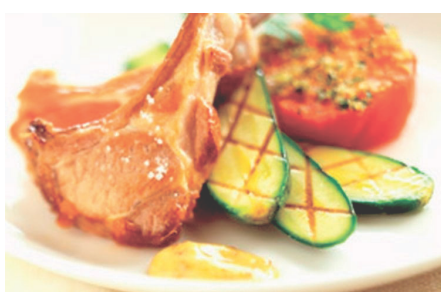


ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input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



#### Risotto d'épeautre au champignons

Ce vin aux épices prononcées viendra sublimer la douceur des champignons.



#### Cotelettes d'agneau et courgettes grillées

En réponse à l'agneau, quoi de mieux qu'un vin d'une richesse débordante ?



#### Gorgonzola

La franchise des arômes de fruits noirs répondra parfaitement au caractère bien trempé de ce fromage italien.



#### Moelleux à la châtaigne

Les arômes intenses de ce vin et la gourmandise de ce dessert : une parfaite harmonie.