



FEMINESSANCE

Domaine Tour Saint Michel, 2019

L'avis de Philippe Defleur

Je vous présente ici un vin rouge profond au nez complexe de mûres et de poivre. Auquel s'ajoute une bouche corsée et fraîche avec une finale soyeuse !

Terroir. Châteauneuf-du-Pape est une des appellations mythique du Rhône méridionale ! Grâce à sa proximité avec le fleuve, des sédiments se sont déposés sur son terroir, dont des galets qui apportent de la chaleur pour le murissement des raisins !

Millésime. 2019, un millésime solaire, chaud et puissant mais surtout ultra-équilibré. Ces conditions permettent aux vins de cette appellation de développer une très belle complexité, preuve de très grande qualité !

Cépage. La syrah, cépage emblématique du Rhône est ici accompagné de grenache, qui apporte des notes de fruits noirs et permet dans un assemblage de donner au vin une complexité et une fraîcheur très appréciable !

Domaine. Ce domaine familial voit son histoire débutée en 1930 et a été transmis en 2007 à Mireille. Elle est maintenant épaulée par sa fille Magali, toutes deux ont comme objectif de garder cette tradition familiale à laquelle elles apportent une touche de modernité.

CÉPAGE :
50% grenache
50% syrah

LABEL : HVE



RÉGION :
Rhône

AOP/IGP : Châteauneuf-du-Pape
ELEVAGE/VINIF : Fût

A SERVIR
ENTRE 16°ET 18°C

A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025

OUVRIRE 2H
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

Prunes Mûres
Muscade



ATTAQUE Faible Nette Intense
SUCRE Sec Tendre Suave Moelleux Liqueux
ACIDITÉ Molle Tendre Fraîche Vive Nerveuse
ALCOOL Maigre Léger Riche Corsé Alcooleux
TANINS (quantité) Légers Présents Abondants
TANINS (qualité) Fins Fondus Fermes Rugueux Asséchants
TEXTURE Coulante Fluide Douce Soyeuse Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE Absente Courte Développée Longue Persistante
DOMINANTE FINALE Sucre Acidité Tanins Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Aubergine farcie

Quoi de mieux que les épices et la puissance de ce vin pour accompagner un plat aussi charnu.



Pastilla de bœuf

Un vin à la finale tannique et un plat de viande rouge : un combo excellent !



Bleu de Franchimont

Un fromage bleu au goût relevé a besoin d'un vin puissant pour l'accompagner !



Moelleux au chocolat

La gourmandise de ce dessert sublimée par la fraîcheur du vin !