



Rkatsiteli

Qvevris Tbilvino, 2020

L'avis de Philippe Defleur

Une véritable pépite tout droit venue de la terre natale du vin orange. Sa douceur et ses notes d'oranges confites sauront vous faire voyager. Il y a beaucoup de complexité dans ce vin qui vous surprendra !

CÉPAGE :
100% rkatsiteli

LABEL : BIO

RÉGION :
Qvevris



AOP/IGP : Kakhétie

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 9°ET 11°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2028



OUVRIR 1H
AVANT DE SERVIR

Terroir.
La région de Kakhétie en Géorgie bénéficie d'un climat continental exceptionnel. Les cépages autochtones prospèrent ici, tandis que les méthodes traditionnelles de vinification ajoutent une dimension unique à ces vins, qui sont reconnus pour leur profondeur et leur expression du terroir.

Cépage.
Le Rkatsiteli est un cépage blanc largement cultivé dans la région de Kakhétie. Il est apprécié pour sa résistance aux maladies, sa maturité précoce et sa capacité à produire des vins blancs secs, semi-doux et doux. Il joue un rôle clé dans la viticulture géorgienne traditionnelle.

Millésime.
Le millésime 2020 géorgien a été exceptionnel pour la production de Qvevri. Les viticulteurs ont connu des conditions météorologiques idéales qui ont permis aux raisins de s'épanouir pleinement, donnant naissance à des vins uniques et mémorables.

Domaine.
L'histoire de Tbilvino remonte en 1962 à l'heure où l'URSS a été créé, pour fournir Moscou en vin. Aujourd'hui, le domaine continue à faire rayonner les vins géorgiens à travers le monde en produisant des vins bios.

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré
Vieil Or Ambré Roux

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 blancs, fruits jaunes, floral

ARÔMES

Orange confite Pain grillé
Acacia



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"/> Doux <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Pâteux
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 checked="" type="checkbox"/> Léger	<input type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooleux
SEL	<input type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Iodé	
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Perlant	<input type="checkbox"/> Pétillant <input type="checkbox"/> Effervescent
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 type="checkbox"/> Développée <input checked="" type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Houmous

Les arômes orientaux du vin réhausseront parfaitement la texture crémeuse du houmous.



Bò bún

Un plat frais qui attend un vin avec du pep's !



Comté jeune

Les arômes floraux du comté iront de paire avec les jolies notes d'acacia du vin.



Crème brûlée à l'orange

Un dessert à l'orange semble évident pour ce vin orange aux arômes... d'orange !