



# SAINT-ANDRÉ

## Daniel Mouty, 2021

### L'avis de Philippe Defleur

*Issu de la plus prestigieuse appellation bordelaise, ce Pomerol explose au nez grâce à ses notes de cassis et de griotte ! En bouche, les tanins sont déjà fondus et dévoilent de la complexité ainsi qu'une finale d'une longueur impressionnante.*

**T**erroir. Les vignes du domaine sont dominées par l'argile, ce qui fait la particularité de Pomerol. L'argile garde l'eau et permet aux baies d'être bien hydratées même en période de sécheresse.

**M**illésime. 2021 est un millésime tout en finesse en ce qui concerne les Pomerol, bien que le gel ait été présent au printemps et la pluie en été. L'automne ensoleillé vient tout sauver. De quoi offrir un excellent millésime !

**C**épage. Le merlot est le cépage phare de Pomerol est réputé pour les arômes fruités qu'ils donnent au vin. Le terroir particulier de Pomerol permet de faire vieillir les vins qui développent des arômes de truffes, de sous-bois et de tabac.

**D**omaine. La famille Mouty fait l'acquisition de parcelles à Pomerol pour nourrir un rêve, celui d'y posséder des terres. Ces vignes révèlent la maîtrise des vins de cette famille. Dans la continuité de recherche de l'excellence, toutes leurs vignes passent en bio en 2018.

**CÉPAGE :**  
100% merlot

**LABEL :** Bio



**RÉGION :**  
Bordeaux

**AOP/IGP :** Pomerol

**ELEVAGE/VINIF :** Fût



A SERVIR  
ENTRE 17°ET 19°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2031



OUVRIR 2H  
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 rouge et sous-bois

### ARÔMES

Griotte  Cassis   
Clou de girofle



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 type="checkbox"/> Fermes <input checked="" type="checkbox"/> Rugueux <input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce <input checked="" 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 type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins <input type="checkbox"/> Gras/Alcool

## On mange quoi avec tout ça ?



### Gratin de macaronis à la courge

Les tanins du vin vont venir casser le gras de cette entrée et apporter une gourmandise agréable.

6. Les Vins du Mois



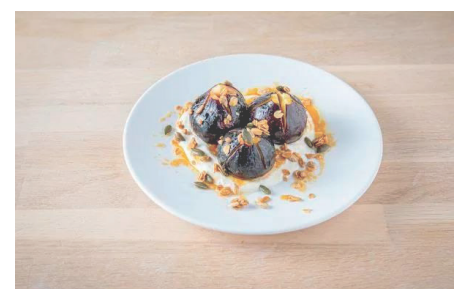
### Veau orloff

Un plat riche en sauce et en saveur qui a besoin d'un vin suffisamment tannique



### Bethmale

La souplesse de ce Pomerol viendra compléter la douceur et la texture crémeuse du fromage.



### Figs rôties aux épices

Le vin possède suffisamment de finesse et de complexité pour accompagner les arômes marqués de la figue rôtie.