

CUVÉE A, CHÂTEAU ARDOLOU, 2020

-15%
sur myvitibox.com

L'AVIS DE PHILIPPE

Cette cuvée réunit tout ce que j'aime dans un Corbières ! Avec ses arômes de fruits noirs et de poivre, ce vin aux accents du Sud est une belle démonstration de concentration, de puissance aromatique et de gourmandise, tout en équilibre.



APPELLATION : AOP Corbières

ELEVAGE/VINIF : Cuve

LABEL : HVE

45% Syrah
30% Grenache
25% Carignan

TERROIR

Situés au cœur des Corbières, les vignobles du château Ardoulu prennent place sur les pentes du mont Alaric. Ces vignobles entre terre et mer bénéficient tant de soleil que de climat frais, ce qui apporte concentration et fraîcheur aux vins.

CÉPAGE

Originaire d'Espagne, le carignan est un cépage noir emblématique des vins du Languedoc-Roussillon. Il a pour réputation d'apporter caractère et générosité au vin.

DOMAINE

Vignerons passionnés depuis plusieurs générations, c'est au cœur des Corbières que se perfectionne le savoir faire de la famille Fabre-Berthomieu. Les vignerons sont propriétaires des vignobles du Château Ardoulu depuis 1921. Très engagés, cela fait déjà quelques années que le vignoble est passé en HVE !

MILLÉSIME

L'année 2020 a été particulièrement chaude dans le Languedoc, ce qui a donné des raisins très concentrés. Ainsi, afin de conserver la fraîcheur des fruits, les vignerons ont choisi d'avancer la période de vendanges, une stratégie particulièrement réussie !



A SERVIR
ENTRE 16° ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025



OUVRIRE 1 HEURE
AVANT DE SERVIR



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Framboise Cerise Rubis Pourpre
Violet Grenat Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Fluide Coulante Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLE AROMATIQUE

Cerise, Fumée, épices

ARÔMES

Poivre Fumée
Griotte



ATTAQUE	<input type="radio"/> Faible	<input checked="" type="radio"/> Nette	<input type="radio"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="radio"/> Sec	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Suave <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="radio"/> Molle	<input type="radio"/> Tendre	<input checked="" type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="radio"/> Maigre	<input type="radio"/> Léger	<input type="radio"/> Riche <input checked="" type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooléux
TANINS (quantité)	<input type="radio"/> Légers	<input checked="" type="radio"/> Présents	<input type="radio"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input type="radio"/> Fins	<input type="radio"/> Fondus	<input checked="" type="radio"/> Fermes <input type="radio"/> Rugeux <input type="radio"/> Persistants
TEXTURE	<input type="radio"/> Coulante	<input type="radio"/> Fluide	<input checked="" type="radio"/> Douce <input type="radio"/> Soyeuse <input type="radio"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="radio"/> Absente	<input type="radio"/> Courte	<input checked="" type="radio"/> Développée <input type="radio"/> Longue <input type="radio"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="radio"/> Sucre	<input type="radio"/> Acidité	<input checked="" type="radio"/> Tanins <input type="radio"/> Gras/Alcool

UN VIN... UN PLAT



Débuter sur de bonnes bases...

TOURTE CHÂTAIGNES ET NOIX

La finesse de la châtaigne se mariera très bien avec la texture douce du vin.

Amateurs de fromages ?

TOMME DE SAVOIE

Son goût franc et délicat viendra faire écho aux tanins fermes de ce vin.

Plutôt viande ou poisson ?

CÔTELETTE D'AGNEAU AU BEURRE ET THYM

La viande sera relevée par les arômes de poivre du vin, un délice !

Pour les plus gourmands...

TIRAMISU

L'accord entre le café du dessert et les arômes torréfiés du vin fera un tabac !