

EL SHEITAN, CHÂTEAU DE MÉRANDE, 2020

-15%
sur myritibox.com

L'AVIS DE PHILIPPE

Voici un vin de Savoie original et extravagant ! Le nez présente une farandole de fruits rouges croquants. En bouche, appréciez la texture gourmande de ce vin et ses parfums subtils de fruits frais pour une finale vive et délicate.



APPELLATION : Vin de Savoie

ELEVAGE/VINIF : Cuve

LABEL : BIO

100%
gamay

TERROIR

Les vignes de Savoie sont plantées sur les éboulis du Mont Garnier, qui s'est effondré il y a des années. Ces sols, extrêmement drainants, stressent les vignes et leur permettent de produire des raisins très complexes.

CÉPAGE

Le gamay est un cépage à la pellicule très fine qui montre son plus beau profil dans les régions au climat frais. Il est connu pour sa fraîcheur, ses notes de fruits rouges croquants et extrêmement gourmandes.

DOMAINE

André et Daniel, enfants de vignerons, ont à cœur de pérenniser et de développer le domaine de leurs parents. Engagés dans la lutte environnementale, ils produisent des vins d'une qualité exceptionnelle, avec des cuvées labélisées BIO !

MILLÉSIME

2020 aura été marquée par la chaleur et la sécheresse (même en Savoie !). La vigne a cependant prouvé son incroyable capacité d'adaptation, en produisant des baies non seulement en quantité, mais surtout d'une qualité exceptionnelle !



A SERVIR
ENTRE 14°ET 16°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2024



OUVRIRE 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

Fruits rouges

ARÔMES

Cerise Fraise

Framboise



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 type="radio"/> Fraîche <input checked="" type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="radio"/> Maigre	<input checked="" type="radio"/> Léger	<input type="radio"/> Riche <input type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooléux
TANINS (quantité)	<input checked="" type="radio"/> Légers	<input type="radio"/> Présents	<input type="radio"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input checked="" type="radio"/> Fins	<input type="radio"/> Fondus	<input type="radio"/> Fermes <input type="radio"/> Rugeux <input type="radio"/> Persistants
TEXTURE	<input type="radio"/> Coulante	<input checked="" type="radio"/> Fluide	<input 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 checked="" type="radio"/> Acidité	<input type="radio"/> Tanins <input type="radio"/> Gras/Alcool

UN VIN... UN PLAT



Débuter sur de bonnes bases...

TARTE FINE DE CHÂTAIGNE

La vivacité de ce vin tranchera avec la rondeur de la châtaigne.

Amateurs de fromages ?

TOME DES BAUGES

Un accord régional réussi reposant sur la fraîcheur et les arômes fleuris !

Plutôt viande ou poisson ?

CIVET DE LAPIN

Avec une viande blanche délicate, rien de mieux qu'un vin léger et fruité !

Pour les plus gourmands...

TOURTE AUX FRAMBOISES

La tourte à la framboise, idéale avec les arômes de fruits rouges du vin.