

LES ALLÉES DE GUYENNE, JULES LEBEGUE, 2018

-15%
sur myvitibox.com

L'AVIS DE PHILIPPE

Ce Bordeaux supérieur est un pur vin de plaisir ! Son nez associe les fruits noirs et le sous-bois avant de laisser place à une bouche gourmande, onctueuse avec des tanins fondus mais bien présents.



APPELLATION : Bordeaux supérieur

ELEVAGE/VINIF : Fût

LABEL : BIO

60% merlot
40% cabernet
sauvignon

TERROIR

La zone située entre les communes de Blaye et de Libourne concentre la production des vins de l'appellation Bordeaux Supérieur. La localisation de cette appellation est idéale. En effet, elle profite d'un ensoleillement important mais garde une fraîcheur remarquable grâce à l'influence de la Garonne.

CÉPAGE

Le merlot est un cépage qui donne des vins ronds et onctueux, aux arômes de fruits noirs comme la cerise noire, la mûre et le cassis. Souvent associé au cabernet sauvignon, il apporte à l'assemblage sa rondeur, sa fraîcheur et sa texture charnue.

DOMAINE

Jules Lebegue est un négociant originaire du Mans ayant posé ses valises dans le Bordelais en 1828. Soucieux des problématiques environnementales, il rachète des terres de la régions pour y produire des vins de qualité avec la majeure partie des vignes conduites en agriculture biologique.

MILLÉSIME

Les précipitations très présentes dans le bordelais en 2018 ont mis les nerfs de nos vignerons à rude épreuve ! Ils ont finalement pu compter sur un printemps doux qui a assuré la récolte de baies saines donnant naissance à de grands vins.



A SERVIR
ENTRE 17°ET 19°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2023



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

Fruits noirs, sous bois

ARÔMES

Cassis Mûres
Sous bois



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 checked="" type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="radio"/> Maigre	<input type="radio"/> Léger	<input checked="" type="radio"/> Riche <input 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 checked="" type="radio"/> Fondus	<input 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 type="radio"/> Tanins <input checked="" type="radio"/> Gras/Alcool

UN VIN... UN PLAT



Débuter sur de bonnes bases...

CROUSTADE D'OEUF A LA PORTUGAISE
Les tanins du vin vont apporter de la structure à la richesse de la croustade.

Amateurs de fromages ?

COEUR DE CAMEMBERT
Ce fromage fondant avec les notes fraîches de fruits noirs : un délice !

Plutôt viande ou poisson ?

ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
Les arômes de sous-bois du vin iront parfaitement avec des champignons.

Pour les plus gourmands...

CANNELÉS
Un accord régional réussi avec pour seul mot d'ordre la gourmandise !