

CHÂTEAU ESTOUBLON

2016



Rachetez une bouteille sur myvitibox.com



AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Évadez-vous au cœur de la Provence avec une cuvée d'exception. J'ai été séduit par ce Baux-de-Provence puissant avec des tanins d'une grande qualité. Un vin très élégant avec des arômes de cassis et de groseille et une finale persistante sur les épices.



TERROIR

L'appellation Baux-de-Provence est située au versant du mont des Alpilles. Cette appellation à la particularité d'avoir des sols très caillouteux composés d'éboulis et de grès lithés. Cette composition va donner au vin un côté minéral et une fin de bouche salivante, qui vous invite à vous resservir.

CÉPAGES

Dans cet assemblage, on retrouve un cépage un peu moins connu que les autres : le mourvèdre. Il demande beaucoup de travail aux viticulteurs car il a besoin de beaucoup de soleil pour mûrir, tout en étant sensible au stress hydrique. On dit de

lui qu'il a besoin de voir la mer, et à Baux de Provence il n'est pas déçu !

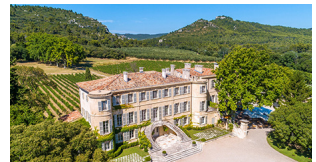


30% GRENACHE
30% SYRAH
30% MOURVÈDRE
10% CABERNET

MILLÉSIME

Le millésime 2016 est une année particulièrement marquée par la chaleur en Provence, les températures élevées ont donné aux vins rouges des arômes de cassis, que l'on retrouve dans les régions chaudes. Néanmoins, les terroirs, comme ceux du Château Estoublon, protégés par les montagnes ont gardé une très belle fraîcheur.

UN VIN, UN DOMAINE



Le château Estoublon est une merveille cachée au cœur du parc naturel des Alpilles. C'est dans ce lieu privilégié datant de 1753 que Valerie et Remy Redoul travaillent leurs 19 hectares de vignes environnant le château avec précision et respect du terroir. En plus de produire des vins d'une grande qualité, le couple donne une dimension durable au Château en conduisant les vignes en agriculture biologique.



TEMPÉRATURE :
entre 17°C et 19°C



CARAFAGE :
ouvrir juste
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2024

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, fruits rouges, épices, floral

ARÔMES :



cassis



groseille



poivre



acacia

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ)

léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)

fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE:

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Tatin d'endives
- Daube provençale
- Livarot
- Clafoutis aux griottes

