

# LA VITI DÉGUST'

MY VITIBOX

N°13



## LES VINS DU MOIS

RETROUVEZ  
TOUTES LES  
FICHES VINS



RETROUVEZ LE  
TUTO SPÉCIAL  
DÉGUST'



# Place à la dégust'

Pour vous entraîner depuis chez vous !

Comment bien choisir son vin et les plats pour l'accompagner sans savoir l'analyser ou distinguer les différences avec un autre vin ? La dégustation est une étape clé pour appréhender correctement la qualité et la personnalité d'un vin. Figurez-vous que ce n'est pas un art uniquement réservé aux grands sommeliers ! C'est même un exercice auquel tout amateur de vin devrait se prêter régulièrement ! Pour progresser en dégustation, c'est assez simple, il suffit d'un peu de méthode et de patience... C'est parti ? Commencez par vous installer dans un environnement confortable et suffisamment éclairé. Munissez vous d'un stylo pour compléter les fiches de dégustation vierges ci-dessous.

Flashez-moi pour apprendre à bien déguster



## La méthode Prodégustation

1ère école d'œnologie en France, Prodégustation a testé et validé la méthode VOG qui repose sur la mobilisation des 3 sens indispensables à la dégustation : la Vue, l'Odorat et le Goût. Flashez le QR code à gauche et laissez vous guider pas à pas par notre équipe. Vous souhaitez aller plus loin ? La dégustation à l'aveugle est un exercice très ludique qui permet de progresser encore plus vite ! Suivez le tuto au dos de ce journal : Amélie vous explique en détail comment animer vos futures dégustations à l'aveugle avec vos amis, votre famille ou même seul !

## FICHE VIN ROUGE VIERGE

 <b>LIMPIDITÉ</b> <input type="radio"/> Limpide <input type="radio"/> Trouble <input type="radio"/> Voilée <b>COULEUR</b> Pourpre, Violet, Grenat, Framboise, Cerise, Rubis, Tuié <b>INTENSITÉ COLORANTE</b> <input type="radio"/> Claire <input type="radio"/> Soutenue <input type="radio"/> Profonde <b>BRILLANCE</b> <input type="radio"/> Terne <input type="radio"/> Lumineuse <input type="radio"/> Éclatante <b>CAPILLARITÉ</b> <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Épaisse	 <b>IMPRESSION</b> <input type="radio"/> Douteuse <input type="radio"/> Plaisante <b>INTENSITÉ AROMATIQUE</b> <input type="radio"/> Fermée <input type="radio"/> Discrète <input type="radio"/> Ouverte <input type="radio"/> Puissante <b>FAMILLES AROMATIQUES</b> ..... <b>ARÔMES</b> ? ? ? .....	 <b>ATTAQUE</b> <input type="radio"/> Faible <input type="radio"/> Nette <input type="radio"/> Intense <b>SUCRE</b> <input type="radio"/> Sec <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Suave <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Liqueux <b>ACIDITÉ</b> <input type="radio"/> Molle <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse <b>ALCOOL</b> <input type="radio"/> Maigre <input type="radio"/> Léger <input type="radio"/> Riche <input type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooleux <b>TANINS (quantité)</b> <input type="radio"/> Légers <input type="radio"/> Présents <input type="radio"/> Abondants <b>TANINS (qualité)</b> <input type="radio"/> Fins <input type="radio"/> Fondus <input type="radio"/> Fermes <input type="radio"/> Rugueux <input type="radio"/> Asséchants <b>TEXTURE</b> <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Douce <input type="radio"/> Soyeuse <input type="radio"/> Onctueuse <b>LONGUEUR AROMATIQUE</b> <input type="radio"/> Absente <input type="radio"/> Courte <input type="radio"/> Développée <input type="radio"/> Longue <input type="radio"/> Persistante <b>DOMINANTE FINALE</b> <input type="radio"/> Sucre <input type="radio"/> Acidité <input type="radio"/> Tanins <input type="radio"/> Gras/Alcool
--	--	---

## FICHE VIN BLANC VIERGE

 <b>LIMPIDITÉ</b> <input type="radio"/> Limpide <input type="radio"/> Trouble <input type="radio"/> Voilée <b>COULEUR</b> Jaune Vert, Or Vert, Jaune Paille, Doré, Vieil Or, Ambré, Roux <b>INTENSITÉ COLORANTE</b> <input type="radio"/> Claire <input type="radio"/> Soutenue <input type="radio"/> Profonde <b>BRILLANCE</b> <input type="radio"/> Terne <input type="radio"/> Lumineuse <input type="radio"/> Éclatante <b>CAPILLARITÉ</b> <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Épaisse	 <b>IMPRESSION</b> <input type="radio"/> Douteuse <input type="radio"/> Plaisante <b>INTENSITÉ AROMATIQUE</b> <input type="radio"/> Fermée <input type="radio"/> Discrète <input type="radio"/> Ouverte <input type="radio"/> Puissante <b>FAMILLES AROMATIQUES</b> ..... <b>ARÔMES</b> ? ? ? .....	 <b>ATTAQUE</b> <input type="radio"/> Faible <input type="radio"/> Nette <input type="radio"/> Intense <b>SUCRE</b> <input type="radio"/> Sec <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Doux <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Pâteux <b>ACIDITÉ</b> <input type="radio"/> Molle <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse <b>ALCOOL</b> <input type="radio"/> Maigre <input type="radio"/> Léger <input type="radio"/> Riche <input type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooleux <b>SEL</b> <input type="radio"/> Absent <input type="radio"/> Iodé <b>GAZ CARBONIQUE</b> <input type="radio"/> Absent <input type="radio"/> Perlant <input type="radio"/> Pétillant <input type="radio"/> Effervescent <b>TEXTURE</b> <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Douce <input type="radio"/> Soyeuse <input type="radio"/> Onctueuse <b>LONGUEUR AROMATIQUE</b> <input type="radio"/> Absente <input type="radio"/> Courte <input type="radio"/> Développée <input type="radio"/> Longue <input type="radio"/> Persistante <b>DOMINANTE FINALE</b> <input type="radio"/> Sucre <input type="radio"/> Acidité <input type="radio"/> Gras/Alcool
---	--	--



# PINOT NOIR

Mas La Chevalière, 2022

## L'avis de Philippe Defleur

*Du pinot noir dans le Languedoc ? C'est ce qu'a relevé avec succès le Mas la Chevalière ! Il y a dans ce vin une belle rencontre entre fraîcheur et tanins légers. Il est accentué par de jolis arômes de fruits frais et d'épices.*

**T**erroir.  
Les vignes du Mas la Chevalière sont plantées près de Limoux, un terroir réputé pour sa fraîcheur et qui permet de produire des vins légers et aériens. En effet, le fleuve de l'Aude qui traverse la région apporte des vagues de frais aux vignes pendant l'été.

**M**illésime.  
2022 fut un millésime grandiose avec des vendanges manuelles qui ont durées 69 jours. Une année d'excellence, qui a donné aux vins des tanins soyeux et riches. La maîtrise du temps a été parfaite, des vins à la fois fruités et épices.

**C**épages.  
Cépage bourguignon par excellence, on imaginait mal le pinot noir s'épanouir dans le sud de la France. Il y donne des vins un peu plus puissants mais qui gardent leurs arômes de fruits et d'épices.

**D**omaine.  
Le Mas la Chevalière est la propriété du célèbre domaine Laroche, situé à Chablis. Grégory Viennois prend un malin plaisir à donner un accent languedocien aux célèbres cépages bourguignons.

**CÉPAGE :**  
100% pinot noir

**LABEL :** Bio



**RÉGION :**  
Languedoc

**AOP/IGP :** Pays d'Oc

**ELEVAGE/VINIF :** Cuve



A SERVIR  
ENTRE 14°ET 16°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2025



OUVRIRE JUSTE  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



**LIMPIDITÉ**

Limpide  Trouble  Voilée

**COULEUR**

Pourpre  Violet  Grenat  Framboise  
Cerise  Rubis  Tuié

**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 rouges, fruits noirs et épices

**ARÔMES**

Fraise  Cerise   
Poivre



**ATTAQUE**  Faible  Nette  Intense

**SUCRE**  Sec  Tendre  Suave  Moelleux

**ACIDITÉ**  Molle  Tendre  Fraîche  Vive

**ALCOOL**  Maigre  Léger  Riche  Corsé

**TANINS (quantité)**  Légers  Présents  Abondants

**TANINS (qualité)**  Fins  Fondus  Fermes  Rugueux

**TEXTURE**  Coulante  Fluide  Douce  Soyeuse

**LONGEUR AROMATIQUE**  Absente  Courte  Développée  Longue

**DOMINANTE FINALE**  Sucre  Acidité  Tanins  Gras/Alcool

## On mange quoi avec tout ça ?



### Champignons à la grecque

L'onctuosité des champignons se mariera parfaitement avec la finesse du vin.



### Volaille en croûte de sel

La chair du poulet demande un vin pas trop tannique et très fruité. C'est le cas ici !



### Citeaux

La fraîcheur du pinot noir vient casser le gras du fromage pour un accord parfait.



### Clafoutis à la cerise

La cerise du clafoutis répond aux arômes de cerise du vin. Comme une évidence!

# ORACLE

## Château de Manissy, 2021

### L'avis de Philippe Defleur

*Un joli Côtes-du-Rhône! Un vin dont la gourmandise offre des tanins soyeux avec des arômes de fruits noirs. On retrouve du grenache accompagné par la counoise, cépage local. Les notes de poivre réhaussent les arômes de ce vin.*

**T**erroir.  
Les vignes s'épanouissent sur un sol composé d'argile et de sables caillouteux, apportant de la chaleur aux raisins. Un parfait équilibre avec le Mistral qui vient apporter toute la fraîcheur dont ce vin a besoin.

**M**illésime.  
Frappé par des aléas bouleversants, on peut dire que le millésime 2021 n'a pas été de tout repos dans le Rhône. Grêle, gel, neige ont rendu ce millésime atypique.

**C**épages.  
La counoise, est un cépage rhodanien méconnu et qui a disparu au fil des années. Cependant, certains domaines comme le Château de Manissy l'ont réintroduit. Une prouesse pour la préservation de ce cépage fruité et souple.

**D**omaine.  
Le Château de Manissy élabore depuis de nombreuses années des vins d'une qualité exemplaire en biodynamie. Le domaine mené par Florian André s'est fait une place parmi les grands noms du Rhône.



#### CÉPAGE :

80% grenache  
15% carignan  
5% counoise

LABEL : Bio et Demeter



RÉGION :  
Rhône

AOP/IGP : Côtes du Rhône

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR  
ENTRE 17° ET 19°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR JUSTE  
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 noirs, épices

#### ARÔMES

Myrtilles  Mûres  
 Poivre noir



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 checked="" type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input checked="" type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée	<input 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	



### Risotto d'épeautre au champignons

Ce vin aux épices prononcées viendra sublimer la douceur des champignons.



### Cotelettes d'agneau et courgettes grillées

En réponse à l'agneau, quoi de mieux qu'un vin d'une richesse débordante ?



### Gorgonzola

La franchise des arômes de fruits noirs répondra parfaitement au caractère bien trempé de ce fromage italien.



### Moelleux à la châtaigne

Les arômes intenses de ce vin et la gourmandise de ce dessert : une parfaite harmonie.

# Indigène

Château de Javernand, 2022

## L'avis de Philippe Defleur

*Un gamay d'une élégance rare aux arômes de fruits rouges, où la framboise et la fraise sont au rendez-vous. La bouche est fraîche avec des tanins présents et fins. Une cuvée pleine de finesse, de fruits et d'épices, tout en délicatesse.*

**T**erroir.  
Situé entre 300 et 450m d'altitude, les vignes du domaine bénéficient de la fraîcheur distinctive de l'appellation Chiroubles. Une trame fraîche qui se retrouve dans cette cuvée !

**M**illésime.  
Le bilan de ce millésime est positif. Le climat de 2022 a donné naissance à de grands vins. Qualité et quantité étaient au rendez-vous !

**C**épages.  
Descendant du pinot noir, le gamay a été mentionné pour la première fois au 14ème siècle et est devenue la star du Beaujolais. Il donne des vins légers, gourmands sur les fruits rouges et parfois même... la banane !

**D**omaine.  
Situé à Chiroubles, le Château de Javernand est au cœur des dix crus du Beaujolais. Aujourd'hui ce sont Arthur Fourneau, sa cousine Mathilde Pénicaud et Pierre Prost qui poursuivent le travail de leurs aïeux, mêlant traditions et modernité à la recherche du bon équilibre.



**CÉPAGE :**  
100% gamay

**LABEL :** CAB



**RÉGION :**  
Beaujolais

**AOP/IGP :** Chiroubles

**VINIF :** Cuve



**A SERVIR**  
ENTRE 15° ET 17°C



**A CONSOMMER MAINTENANT**  
& JUSQU'EN 2027



**OUVRIRE**  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

### COULEUR

Pourpre  Violet  Grenat  Framboise  
 Cerise  Rubis  Tuiilé

### 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 rouges, fruits exotiques

### ARÔMES

Framboise  Fraise  
 Banane



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 checked="" type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	

## On mange quoi avec tout ça ?



**Mortadelle**

Cette charcuterie, icône de l'Italie mêlée aux arômes de banane de ce vin : un jeu de contraste.



**Raclette au Morbier**

Ce vin tout en fraîcheur apportera sa légèreté à une raclette au morbier.



**Reblochon**

Un fromage de Savoie au lait cru se mariera parfaitement avec les arômes épicés de ce vin.



**Mûres et bavarois**

Ce vin aux arômes de fruits rouges conviendra parfaitement avec un dessert à base de mûres et de crème.

# JUNTO GSM

Bondar, 2021

## L'avis de Philippe Defleur

*Il est l'heure de se laisser emporter dans un doux voyage en Australie où la douceur se mêle à la fraîcheur. Un vin qui a une couleur cerise, aux notes de griottes. Un vin qui est structuré avec une bouche fine, fraîche avec des tanins légers.*



### CÉPAGE :

73% Grenache, 13% Syrah, 12% Mataro, 2% Carignan

**LABEL : vignoble durable**

### Terroir.

McLaren Vale est un terroir situé entre la mer et la montagne. Cette région n'est pas soumise au gel ou à la sécheresse. C'est une situation idéale pour produire des vins gourmands.

### Millésime.

Le millésime 2021 dans la région de McLaren Vale a été exceptionnel. Cette année a été marquée par une qualité presque inégalée, donnant à ce vin une belle densité.

### Cépage.

Mataro, kesako ? plus connu sous le nom de Mourvèdre, c'est un cépage d'assemblage qui confère aux vins des tanins, de l'alcool mais surtout de la structure. Il relève les vins avec son apport d'arôme de poivre.

### Domaine.

En 2013, le voyage idyllique de Selina Kelly et d'André Bondar a donné naissance à Bondar Wines, devenu une référence emblématique dans la région. En 2014, ils ont acquis le Rayner Vineyard, parcelles appartenant auparavant à la famille Rayner.



**RÉGION :**  
McLaren Vale

**ELEVAGE/VINIF : Fûts**



**A SERVIR**  
ENTRE 17° ET 19°C



**A CONSOMMER MAINTENANT**  
& JUSQU'EN 2026



**OUVRIR**  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

### COULEUR

Pourpre  Violet  Grenat  Framboise  
Cerise  Rubis  Tullé

### INTENSITÉ COLORANTE

Claire  Soutenue  Profonde

### BRILLANCE

Terne  Lumineuse  Éclatante

### CAPILLARITÉ

Coulante  Fluide  Épaisse



### IMPRESSION

Douteuse  Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée  Discrète  
 Ouverte  Puissante

### FAMILLES AROMATIQUES

Epices, liqueurs, fruits acides

### ARÔMES

Griotte  Poivre   
Liquor de mûres



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 type="checkbox"/> Riche <input checked="" type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input checked="" type="checkbox"/> Légers	<input type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input checked="" type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes <input type="checkbox"/> Rugueux <input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR 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 checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Tanins <input type="checkbox"/> Gras/Alcool

## On mange quoi avec tout ça ?



### Ravioles croustillantes au canard

Le goût épicé de ce vin s'harmonisera en douceur avec le canard de ce plat.

6. Les Vins du Mois



### Palette demi-sel aux Pélardon

Le côté salé de ce plat viendra adoucir l'acidité contenue dans ce vin.



Ce fromage au lait cru de chèvre réhaussera les arômes de mûre de ce vin.



### Cookies aux pépites de framboises

Les arômes de griotte du vin seront parfaites avec les framboises de ce cookie.

# Clos du Calvaire - Père Pape

Châteauneuf du Pape, 2020

## L'avis de Philippe Defleur

*Ce vin à la bouche fine et ample, où se mêlent complexité et grâce ravivera vos papilles. Une explosion de saveurs, des tanins fermes. L'amertume de la griotte et l'intensité de la réglisse provoquent une longueur des plus divines.*

**T**erroir. Châteauneuf-du-Pape est connu pour son terroir de galets et son climat semi-désertique. L'enjeu est donc pour les vignerons de préserver la fraîcheur dans leurs vins.

**M**illésime. Le printemps pluvieux a évité un trop grand stress hydrique aux vignes, le millésime 2020 s'est déroulé sans encombres et a donné des vins souples et aromatiques.

**C**épage. Le grenache, connu pour sa gourmandise, confère à ce vin des arômes fruités et épicés. Sa générosité quant à elle lui permet d'obtenir des tanins fondants et des arômes floraux, de garrigue.

**D**omaine. Le Clos du Calvaire a été fondé en 1923 par Alphonse Mayard et Marie Louise Deydier. C'est une cuvée historique qui donnera plus tard son nom au domaine Châteauneuf du Pape. Il est le symbole de soin, de travail : une histoire de culture paysanne.



**CÉPAGE :**  
100% grenache

**LABEL :** Bio



**RÉGION :**  
Rhône

**AOP/IGP :** Châteauneuf du Pape

**ELEVAGE/VINIF :** Foudre et amphore

  
A SERVIR  
ENTRE 16° ET 18°C

  
A CONSOMMER MAINTENANT &  
JUSQU'EN 2028

  
OUVRIR 1 HEURE  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

### COULEUR

Pourpre  Violet  Grenat  Framboise  
 Cerise  Rubis  Tuiilé

### 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 amères, floral

### ARÔMES

Griotte  Garrigue  
 Réglisse



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 type="checkbox"/> Riche	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR 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	

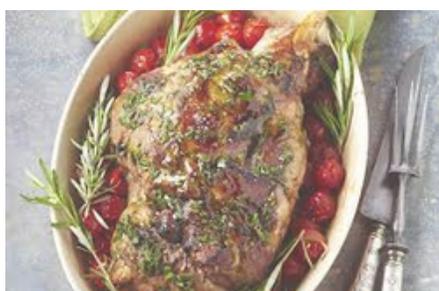
## On mange quoi avec tout ça ?



### Salade de pousse de radis et betterave

La douce texture du vin se mélangera parfaitement avec la fraîcheur de la betterave et des pousses de radis

5. Les Vins du Mois



### Gigot d'agneau au thym

Le goût prononcé d'un gigot d'agneau aromatisé au thym et ce vin : un accord corsé.



### Bleu des Causses

Le caractère franc et l'intense onctuosité du Bleu de Causses est l'alchimie parfaite avec la fermeté des tanins.



### Macarons au chocolat

Les accords de chocolat et des notes de griottes : un mariage aux saveurs explosives.