

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

 LIMPIDITÉ <input type="radio"/> Limpide <input type="radio"/> Trouble <input type="radio"/> Voilée COULEUR Pourpre, Violet, Grenat, Framboise, Cerise, Rubis, Tuié INTENSITÉ COLORANTE <input type="radio"/> Claire <input type="radio"/> Soutenue <input type="radio"/> Profonde BRILLANCE <input type="radio"/> Terne <input type="radio"/> Lumineuse <input type="radio"/> Éclatante CAPILLARITÉ <input type="radio"/> Coulante <input type="radio"/> Fluide <input type="radio"/> Épaisse	 IMPRESSION <input type="radio"/> Douteuse <input type="radio"/> Plaisante INTENSITÉ AROMATIQUE <input type="radio"/> Fermée <input type="radio"/> Discrète <input type="radio"/> Ouverte <input type="radio"/> Puissante FAMILLES AROMATIQUES ARÔMES ? ? ?	 ATTAQUE <input type="radio"/> Faible <input type="radio"/> Nette <input type="radio"/> Intense SUCRE <input type="radio"/> Sec <input type="radio"/> Tendre <input type="radio"/> Suave <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Liqueux ACIDITÉ <input type="radio"/> Molle <input 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 type="radio"/> Riche <input type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooleux TANINS (quantité) <input type="radio"/> Légers <input type="radio"/> Présents <input type="radio"/> Abondants TANINS (qualité) <input type="radio"/> Fins <input type="radio"/> Fondus <input type="radio"/> Fermes <input type="radio"/> Rugueux <input type="radio"/> Asséchants TEXTURE <input type="radio"/> Coulante <input 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 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 type="radio"/> Gras/Alcool
--	--	---

FICHE VIN BLANC VIERGE

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

SECRET DE LUNES

Mas de Lunès, 2022



L'avis de Philippe Defleur

*Voici une de mes dernières trouvailles !
Un vin frais et gourmand. Son nez dévoile des arômes de fruits frais, de fleurs blanches. Sa bouche est fruitée. C'est un vin intense et équilibré par une finale ronde, un caractère mentholé.*

Terroir.
Les vignes du vignoble reposent sur un sol d'argile rouge. Ce sol froid facilite l'apport d'eau à la vigne dans une région qui peut souffrir de sécheresse. Ce supplément de fraîcheur permet l'élaboration de vins blancs très aromatiques.

Cépages.
Le viognier est un cépage expressif et aromatique, il est connu pour ses arômes exubérants de pêches, d'abricot et de tilleul. Ce cépage confère à ce vin une très belle onctuosité. Un vin structuré et bien équilibré.

Millésime.
Le millésime 2022 dans le Languedoc a été atypique et marqué par la canicule. Néanmoins, malgré la sécheresse, il affiche des rendements généreux. Un très beau millésime avec une belle maturité des raisins.

Domaine.
La famille Jeanjean est un pionnier des vignerons de la région du Languedoc. Et, grâce à Brigitte Jeanjean, les domaines familiaux s'orientent de plus en plus vers l'agriculture durable, notamment avec de nombreux vins labellisés BIO.

CÉPAGE :
100% viognier

LABEL : Bio



RÉGION :
Languedoc

AOP/IGP : Pays d'Oc

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 14°ET 16°



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025



OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré
Vieil Or Ambré Roux

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 à noyaux, fleurs blanches

ARÔMES

Abricot Pêche
 Tilleul



ATTAQUE

Faible Nette Intense

SUCRE

Sec Tendre Doux Moelleux Pâteux

ACIDITÉ

Molle Tendre Fraîche Vive Nerveuse

ALCOOL

Maigre Léger Riche Corsé Alcooléux

SEL

Absent Iodé

GAZ CARBONIQUE

Absent Perlant Pétillant Effervescent

TEXTURE

Coulante Fluide Douce Soyeuse Onctueuse

LONGEUR AROMATIQUE

Absente Courte Développée Longue Persistante

DOMINANTE FINALE

Sucre Acidité Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Rillettes de maquereau

Rien de mieux que des rillettes pour souligner la douceur des arômes de fleurs blanches.



Tagliatelles au saumon

Un vin frais et riche est idéal pour rappeler la chair délicate du saumon



Bûche de chèvre

Sa texture fine ira parfaitement avec un vin à la texture douce.



Tarte à l'abricot

Cette tarte est parfaite pour faire écho aux notes d'abricot de ce vin

ROUGE CARACTERE

Domaine Biet, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Ce vin de Touraine se trouve à mi-chemin entre le château de Chambord et le château Chenonceaux. Ce vin est une pépite à la robe rouge soutenue aux reflets pourpre, avec un nez fruité et légèrement poivré. Une cuvée de caractère !

Terroir.
La spécificité de l'AOC Touraine est de profiter de nuits fraîches aux influences atlantiques et du soleil. Cette exposition permet une maturité optimale des cépages tardifs tels que le cabernet franc ou le côt (nom donné au malbec dans la vallée de la Loire).

Cépages.
Les deux cépages utilisés sont le cabernet franc et le côt. Le côt est un cépage épicé, très tannique, ce qui confère au vin beaucoup de caractère. Associé au cabernet franc, il donne des vins qui vieillissent très bien et qui possèdent une garde intéressante.

Millésime.
Entre gel, canicule et sécheresse, le millésime 2022 a subi une année météorologique quelque peu intense. Cependant, il tient ses promesses et propose des vins séduisants et aptes à vieillir.

Domaine.
Le domaine Biet c'est avant tout, une histoire de famille. Jean Marc reprend l'exploitation en polyculture de ses parents en 1983 et décide de se concentrer uniquement sur la viticulture. Plus tard, sa fille Julie le rejoint et ils s'engagent à faire des vins respectueux de l'environnement.



CÉPAGE :
60% cabernet franc
40% côt

LABEL : Terra Vitis




RÉGION :
Loire

AOP/IGP : AOC Touraine

ELEVAGE/VINIF : Cuve


A SERVIR
ENTRE 15° ET 17° C


A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025


OUVRIR JUSTE
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

Fruits noirs, fruits rouges et épices

ARÔMES

Cassis 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 type="checkbox"/> Fraîche	<input checked="" 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	



Pâté de campagne

Ce vin aux arômes de fruits rouges saura donner de l'élégance à ce traditionnel pâté de campagne.



Rouelle de porc et sauce au vin

Quoi de mieux qu'une rouelle de porc et sa sauce au vin pour sublimer la puissance de ce vin ?



Neufchâtel

La franchise des arômes de fruits noirs répondra parfaitement à l'onctuosité de ce fromage.



Poêlée de fraises au vinaigre balsamique

La douceur des fraises avec l'acidité du vinaigre balsamique réhaussera les arômes de fruits de ce vin.

SANCTO LUPO

Domaine des Rocs, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Voici une appellation qui me tient à cœur : le Pi-Saint-Loup. Cette cuvée "Sancto Lupo" à la robe soutenue est un petit bijou de complexité et de plaisir en bouche. Les arômes gourmands de liqueur de mûre se confondent parfaitement avec la fraîcheur des notes de poivre noir.

Terroir. Le Pic Saint-Loup est un terroir aux amplitudes thermiques qui atténuent l'effet de l'été chaud assurant une belle maturité des raisins. Il se trouve au pied des Cévennes, et produit des vins délicats, élégants et frais.

Millésime. L'hiver froid et long a entraîné un retard de débourrement, évitant le gel. Les températures sont montées en mai avec une bonne présence de l'eau dans le sol. Les conditions ont été favorables à de belles sorties de grappes.

Cépages. Les cépages que vous retrouverez dans ce Pic Saint-Loup sont la syrah et le grenache. Ces cépages s'adaptent extrêmement bien aux fortes chaleurs de l'Hérault. Le soleil de cette région se fera ressentir au travers d'arômes de fruits mûrs, tel que la prune et la liqueur de mûre.

Domaine. Le domaine des Rocs est un domaine emblématique de cette appellation. L'exploitation s'étend sur 13 hectares. Ce sont Brigitte et sa sœur Elisabeth, ses cousins Frédéric et Philippe qui représentent aujourd'hui la 6ème génération.



RÉGION :
Languedoc

AOP/IGP : Pic Saint-Loup

VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 17° ET 19°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2030



OUVRIR
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 noirs, épices

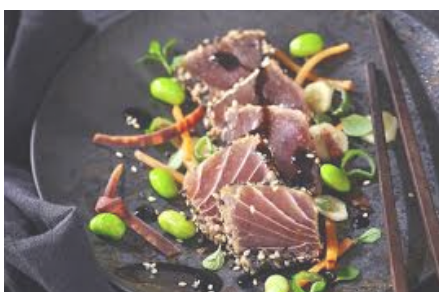
ARÔMES

Prune Poivre noir
 Liqueur de mûre



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 checked="" type="checkbox"/> Tendre	<input 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 type="checkbox"/> Présents	<input checked="" 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 type="checkbox"/> Douce	<input checked="" type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR 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 ?



Thon snacké, sauce sésame

Quoi de mieux qu'un thon snacké pour élaner les arômes de poivre de ce vin !



Osso buco

Ce plat milanais aux jarrets de veau sublimera les arômes de fruits rouge : un mélange de caractère.



Saint-Nectaire

Les arômes de prunes viendront agrémenter la richesse de ce fromage.



Tarte à la myrtille

En dessert : une tarte à la myrtille qui accompagnera les arômes de liqueur de mûre.

CINSAULT

De Martino, Valle de Itata, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Ce vin rouge aux reflets de cerise est une merveille. Une trouvaille formidable avec un mariage franc entre les notes de fumée et de poivre. Un seul conseil : ce vin a tout le mérite d'être aéré pour libérer tous ses arômes !



CÉPAGE :
100% cinsault

LABEL : vieilles vignes
non greffées



SOUS-RÉGION :
Valle de Itata

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR 1H
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ		
<input checked="" type="checkbox"/> Limpide	<input type="checkbox"/> Trouble	<input type="checkbox"/> Voilée
COULEUR		
<input type="checkbox"/> Pourpre	<input checked="" type="checkbox"/> Violet	<input type="checkbox"/> Grenat
<input checked="" type="checkbox"/> Cerise	<input type="checkbox"/> Rubis	<input type="checkbox"/> Tuiilé
FRAMBOISE		
INTENSITÉ COLORANTE		
<input checked="" type="checkbox"/> Claire	<input type="checkbox"/> Soutenue	<input type="checkbox"/> Profonde
BRILLANCE		
<input type="checkbox"/> Terne	<input type="checkbox"/> Lumineuse	<input checked="" type="checkbox"/> Éclatante
CAPILLARITÉ		
<input checked="" type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Épaisse

IMPRESSION	
<input type="checkbox"/> Douteuse	<input checked="" type="checkbox"/> Plaisante
INTENSITÉ AROMATIQUE	
<input type="checkbox"/> Fermée	<input type="checkbox"/> Discrète
<input checked="" type="checkbox"/> Ouverte	<input type="checkbox"/> Puissante
FAMILLES AROMATIQUES	
Epices, fruits noirs	
ARÔMES	
<input checked="" type="checkbox"/> Myrtille	<input type="checkbox"/> Fumée
<input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> Fraîche	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce	<input type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR 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 ?



Tacos de poulet

Un vin rouge aux arômes épicés conviendra parfaitement avec ce plat mexicain.



Tataki de thon

Quoi de mieux qu'un tataki de thon pour contrebalancer les arômes de poivre de ce vin ?



Valençay

Un fromage à la croûte fumée et au goût bien prononcé pour se marier avec les arômes de fumée de ce vin



Soupe de fraise

Une soupe de fraise bien fraîche pour relever les arômes de fruits noirs comme la myrtille de ce vin.

CLOS DU PAPILLON

Domaine du Closel, 2021



L'avis de Philippe Defleur

Savennières, est l'une des plus grandes appellations de vins blancs ! Cette cuvée en est la preuve : le nez est complexe, il mêle le fruit, la minéralité et la rondeur avec une très belle longueur en bouche.

Terroir.
Ce qui fait la grandeur de ce terroir, c'est la diversité des minéraux contenus dans son sol : schiste vert et pourpre, roches magmatiques et grès. Chacun de ces minéraux sont absorbés par la vigne ce qui donne au vin un caractère très particulier.

Cépage.
La variété utilisée pour l'appellation Savennières est le chenin blanc, roi des cépages de Loire. Il s'adapte parfaitement aux terroirs très minéraux comme celui de Savennières. Il va y exprimer sur ce sol, des arômes de poire et de coing typique d'un chenin blanc de grande qualité.

Millésime.
Précoce pour le débourrement, les bourgeons ont été sensibles au gel avec des rendements hétérogènes. Néanmoins, grâce à une floraison rapide avec des températures élevées, les vendanges se sont déroulées sans blocage de maturité. Ce vin est un excellent vin de garde.

Domaine.
Le Domaine du Closel est depuis sa création géré par des femmes. Aujourd'hui, Evelyne de Pontbriand conduit d'une main de maître le domaine et participe à la renommée croissante des vins de Savennières. Le vignoble est certifié en agriculture biodynamique depuis 2015.

CÉPAGE :
100% chenin blanc

LABEL : Biodynamie



RÉGION :
Loire

AOP/IGP : Savennières

ELEVAGE/VINIF : Fût



A SERVIR
ENTRE 10° ET 12°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré
Vieil Or Ambré Roux

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douceuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits blancs, minéral

ARÔMES

Poire Coing
 Craie



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"/> Doux	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Fraîche	<input checked="" 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
SEL	<input type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Iodé			
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Perlant	<input type="checkbox"/> Pétilant	<input type="checkbox"/> Effervescent	
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 type="checkbox"/> Longue	<input checked="" type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Acidité	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool		

On mange quoi avec tout ça ?



Tartines de boudin blanc aux pommes rôties

Les arômes de fruits blancs s'allieront à merveille avec la gourmandise de cette entrée.



Blanquette de joue de lotte

La complexité de ce vin blanc défiera la sauce de la blanquette.



Brillat-Savarin

La minéralité prononcée du vin saura casser le gras du Brillat-Savarin.



Grillé aux poires

Quoi de mieux que de retrouver des poires dans les notes du vin et de ce dessert?