
Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°1

Domaine des Fines Caillotes

Pouilly-Fumé

2018

Blanc sec

Propriétaire : Alain Pabiot

Région : Loire

Sol : Argilo-calcaire et silex

Vinification : élevage de 6-7 mois en cuve béton

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Degré d'alcool : 13 % vol.

Service :

Température de dégustation : 11°-12°

Note de dégustation :

Robe : Or clair

Nez : Notes d'agrumes intenses, puis à l'aération, de fruits exotiques.

Bouche : La bouche est d'un bon équilibre, riche et bien structurée, elle exprime avec gourmandise les fruits frais : pamplemousse, quartier d'orange, ananas,...

La finale est fruitée.

Accord Mets Vins : Ce Pouilly-Fumé s'apprécie pleinement à l'apéritif. Il accompagne à merveille les fruits de mer, poissons, volailles, et certains fromages notamment de chèvre ...

Potentiel de garde : Consommer dans les 5 ans suivant la récolte

Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°2

Maison Ventenac

Préjugés - Vin de France

2019

Blanc sec

Propriétaire : Olivier Ramé

Région : Languedoc

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Fermentation 100% en cuves Inox pour contrôle température. Soutirage, puis élevage en foudres de 20 hectolitres de 4 mois.

Cépage : 100% Chardonnay

Degré d'alcool : 13 % vol.

Service :

Température de dégustation : 12°

Note de dégustation :

Robe : Or pale

Nez : Des notes de fruits exotiques (ananas).

Bouche : Une bouche tout en équilibre entre fraîcheur, fruits et complexité avec une finale sur des notes plus beurrées, toastées. Belle longueur

Accord Mets Vins : Idéal comme apéritif, ou avec des viandes blanches et poissons, plateau de fromages (chèvre frais)

Potentiel de garde : 2 - 4 ans

Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°3

Domaine Renouard

Les Terrasses d'Hortense - IGP Gard

2018

Blanc sec

Propriétaire : Nadine Renouard

Région : Rhône

Sol : Galets Roulés et argile

Viticulture : Biologique

Vinification : Fermentation 100% en cuves Inox pour contrôle température.

Soutirage, puis élevage en foudres de 20 hectolitres de 4 mois.

Cépage : 60% Chardonnay, 40% Muscat petit grain

Degré d'alcool : 12,5 % vol.

Service :

Température de dégustation : 15°-16°

Note de dégustation :

Robe : Jaune pâle

Nez : Arômes d'agrumes

Bouche : Equilibre, fraîcheur, rondeur

Accord Mets Vins : Les Terrasses d'Hortense s'accordent harmonieusement avec l'apéritif, les coquillages, crustacés et viandes blanches.

Potentiel de garde : 2 - 5 ans

Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°4

Les Vignerons de Tautavel Vingrau

Le Cirque - IGP Côtes Catalanes

2019

Blanc sec

Région : Roussillon

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Pressurage doux sur cuve élite, sélection de jus de coule, vinification avec maîtrise des températures, élevage sur lies fines en cuve.

Cépage : 100% Grenache Gris

Degré d'alcool : 12,5 % vol.

Service :

Température de dégustation : 10°

Note de dégustation :

Robe : Robe fine or vert

Nez : Nez très expressif type fleur de vigne caractéristique du cépage Grenache Gris

Bouche : La bouche est croquante aux arômes de citron, agrumes et cire d'abeille. Finale longue et parfumée.

Accord Mets Vins : Apéritif, les coquillages, crustacés et viandes blanches.

Potentiel de garde : 1 - 2 ans

Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°5

Château Tour des Gendres

Cuvée des Conti - Bergerac

2018

Blanc sec

Propriétaire : Luc De Conti

Région : Sud-Ouest

Sol : Argilo-calcaire

Viticulture : Biologique

Vinification : Macération pelliculaire pendant 48 heures.

Débouillage à froid Fermentation en cuves inox thermorégulées (18°C)

Bâtonnage et micro-oxygénation des lies.

Collage à la bentonite Filtration minimale.

Elevage sur lies pendant 11 mois.

Cépage : 70% Sémillon, 10% Muscadelle, 20% Sauvignon

Degré d'alcool : 14 % vol.

Service :

Température de dégustation : 12°

Note de dégustation :

Robe : Jaune paille, brillante

Nez : épices douces, fleurs blanches, et fruits jaunes, abricot

Bouche : rond et vif, bien équilibré, sur des arômes de fleur d'acacia et d'oranger, et de fruits à chair blanche

Accord Mets Vins : Apéros, Poissons et viandes blanches

Potentiel de garde : À boire dans sa jeunesse, sur le fruit

Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°6

Château de Campuget

Viognier - IGP Gard

2019

Blanc sec

Propriétaire : Franck Lin Dalle

Région : Rhône

Vinification : Fermentation dans des fûts neufs. Puis le vin élevé en barrique y reste pendant 5/6 mois.

Cépage : 100% Viognier

Degré d'alcool : 13 % vol.

Service :

Température de dégustation : 10°

Note de dégustation :

Robe : Blanc limpide, brillante

Nez : Il exhale un bouquet de chèvrefeuille, de marmelade d'orange d'abricot et de fruits tropicaux.

Bouche : En bouche l'équilibre et la rondeur sont très agréables. Moyennement corsé généreusement fruité mais structuré il doit sa fraîcheur et sa précision à l'heureuse acidité.

Accord Mets Vins : Nous recommandons ce vin en apéritif, sur des poissons fumés ou bien sur des cuisines d'inspiration asiatique ou indienne (épicée)

Potentiel de garde : Jusqu'à 3 ans

Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°7

Quinta do Crasto Branco Superior - Douro 2018 Blanc sec

Région : Douro

Vinification : Les raisins sont égrappés et pressés, et le jus est transféré dans des cuves en acier inoxydable où il reste pendant 48 heures à 8 ° C pour décantation. La fermentation commence dans des cuves en acier inoxydable et le vin est ensuite transféré en fûts de chêne français où la fermentation se poursuit pendant 45 jours à 14 ° C.

Cépage : 60% Viosinho; 40% Verdelho

Degré d'alcool : 12,5 % vol.

Service :

Température de dégustation : 8-10°

Note de dégustation :

Robe : De couleur citron, avec des reflets légèrement dorés.

Nez : Le nez est frais et séduisant, avec de fins arômes d'agrumes bien intégré avec de légères notes florales.

Bouche : Sérieux en bouche, avec un excellent volume et une fraîcheur et une minéralité exceptionnelles. C'est un vin à la finale équilibrée et persistante, et un grand potentiel de garde.

Accord Mets Vins : Nous recommandons ce vin en apéritif, sur des poissons fumés ou bien sur des cuisines d'inspiration asiatique ou indienne (épiciée)

Potentiel de garde : Grand potentiel

Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°8

Domaine des Diables MiP - Côtes de Provence 2019 Rosé

Propriétaire : Guillaume et Virginie Philipp

Région : Provence

Vinification : La fermentation alcoolique à basse température permet de préserver le potentiel aromatique du futur vin et dure 15 à 20 jours à 16°C constants. L'élevage sur lies fines permet aux vins de gagner volume et longueur en bouche.

Cépage : 60% Cinsault, 20% Syrah, 20% Grenache

Degré d'alcool : 12,5 % vol.

Service :

Température de dégustation : 8 - 10°

Note de dégustation :

Robe : Rose Pâle très limpide

Nez : Très fin, droit, frais et léger. Fruits exotiques et pamplemousse. Un rosé très flatteur qui réveille l'appétence

Bouche : Attaque franche avec une grande fraîcheur. Sa finesse et sa légèreté en font un vrai rosé de plaisir.

Accord Mets Vins : Idéal avec un grill (viandes blanches et rouges), plats épicés (Wok, Paëlla, Couscous), ou tout simplement à l'apéritif. Ce vin se marie à merveille avec la cuisine méditerranéenne et Asiatique.

Potentiel de garde : 18 mois maximum, c'est un vin rosé à boire jeune.

Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°9

Domaine Leymarie

Cuvée Andrew - Bourgogne Pinot Noir

2018

Rouge

Propriétaire : Jean-Charles Leymarie

Région : Bourgogne

Sol : Argilo-calcaire

Viticulture : Lutte raisonnée

Vinification : Fermentation de 16 jours environ avec pigeage et/ou remontage matin et soir et contrôle des températures.

Elevage en fûts de chêne de l'Allier.

Cépage : 100% Pinot Noir

Degré d'alcool : 12,5 % vol.

Service :

Température de dégustation : 16°

Note de dégustation :

Robe : Robe brillante, rouge violine

Nez : Nez

riche, belle intensité, boisé (bois neuf), touches épicées (muscade), vanille à l'aération

Bouche : Riche mais fraîche, rappel des caractères du nez avec des notes de fruits rouges et de bois neuf, finale gourmande

Accord Mets Vins : . Bourguignon : Jambon à la lie

. Classique : Hachis Parmentier

. Original : Tartare de bœuf

. Fromage : Brie de Meaux jeune.

Potentiel de garde : Jusqu'à 6 ans

Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°1

Rocca Maura

Les Insolites - Côtes du Rhône

2019

Rouge

Région : Rhône

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Fermentation pendant une semaine puis macération pendant quatre semaines environ ; remontages quotidiens afin d'extraire la couleur et les tanins. Elevage en cuve sur lies fines, fermentation malolactique, filtration avant mise en bouteille.

Cépage : 100% Syrah

Degré d'alcool : 14,5 % vol.

Service :

Température de dégustation : 17°

Note de dégustation :

Robe : Rouge rubis très intense avec de reflets violine

Nez : Puissant et complexe ; notes d'épices, tapenade, fruits rouges confits

Bouche : Très fruité, élégante et concentrée ; les tanins sont présents, mais déjà très souples. Ce vin propose une longueur en bouche exceptionnelle digne des meilleures Syrah de notre région.

Accord Mets Vins : Ce vin accompagnera à merveille vos entrées froides ou une fondue de poireaux.

Potentiel de garde : Jusqu'à 5 ans

Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°2

Domaine Font Alba Stella Nostra - Ventoux 2017 Rouge

Propriétaire : Pascal et Anne-Sophie Bulet

Région : Rhône

Sol : Argilo-calcaire sablonneux

Vinification : La vinification est assurée au domaine et le chai à barriques permet l'élaboration de vins fins et aromatiques.

Cépage : 80 % SYRAH, 20 % GRENACHE

Degré d'alcool : 14 % vol.

Service :

Température de dégustation : 18 °C à 20°C

Note de dégustation :

Robe : La robe est franche, limpide à la couleur rubis profond

Nez : Le profil aromatique se dévoile avec complexité, mêlant des notes de réglisse, à des arômes de cerise

Bouche : La mise en bouche est délicate, équilibrée, marquée par les arômes de fruits rouges, laissant une finale persistante sur des tanins très fins.

Accord Mets Vins : Vin à la fois puissant et très fin , il est agréable sur des gibiers et des plats puissants, on l'associera aussi avec des plats en sauce tel une daube Provencale ou une belle pièce de boeuf.

Potentiel de garde : Jusqu'à 8 ans

Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°3

Domaine Terres d'Hachène Levant - Duché d'Uzès 2018 Rouge

Propriétaire : Lionel Frizon

Région : Languedoc

Viticulture: Biologique

Vinification : Assurée au domaine et le chai à barriques permet l'élaboration de vins fins et aromatiques.

Cépage : Grenache, Syrah et Mourvèdre

Degré d'alcool : 14% vol.

Service : Température de dégustation : 18-20°

Note de dégustation :

Robe : Belle robe aux reflets rubis.

Nez : Arômes de fruits mûrs, cassis, mocha et épices.

Bouche : Saveurs de fruits mûrs, de torréfaction et de chocolat noir.

Accord Mets Vins : Viandes grillées. Joue de Bœuf braisé aux carottes.

Potentiel de garde : Jusqu'à 5 ans

Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°4

Domaine Asa Nisi Masa

Bonarda - Valle de Uco

2019

Rouge

Région : Valle de Uco

Vinification : Extraction douce durant 30 jours.

Cépage : 100% Bonarda

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Service : Température de dégustation : 17°

Note de dégustation :

Robe : Belle robe violette aux reflets bleus.

Nez : Intense et frais, fleurs et fruits rouges, une touche de poivrons et d'eucalyptus.

Bouche : Fraiche, juteuse et fruitée. Tannins souples.

Accord Mets Vins : Légumes sautés, viandes blanches grillées.

Potentiel de garde : Jusqu'à 5 ans

Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°5

Château Cailleteau

Oz de Cailleteau - Blaye - Côtes de Bordeaux

2018

Rouge

Propriétaire : Famille Dartier

Région : Bordeaux

Sol : Argilo-calcaire sablonneux

Vinification : Le vin est élevé en barriques neuves (Chêne de la Nièvre et Allier) pendant 13 mois.

Cépage : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool : 14% vol.

Service : Température de dégustation : 16-17°

Note de dégustation :

Robe : Ce vin d'assemblage présente une belle robe rubis.

Nez : Son arôme intense rappelle le cassis mais aussi l'abricot et le pruneau.

Son élevage en barrique lui a conféré des notes épicées de cuir, de café torréfié.

Bouche : Son attaque en bouche est souple est puissante, les tanins sont présents mais bien mûrs et la finale est d'une remarquable longueur.

Accord Mets Vins : Nous conseillons ce vin sur des viandes rouges, des grillades, des plats exotiques épicés, des fromages. En dégustation avec quelques amis accompagnés de tapas : un vrai bonheur

Potentiel de garde : Jusqu'à 8 ans

Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°6

Moulin de la Roque Les Adrets - Bandol 2016 Rouge

Région : Provence

Sol : Marnes sableuses et calcaire à rudistes

Vinification : 18 mois d'élevage en foudre

Cépage : 91% Mourvèdre, 5 % Cinsault et 4 % Carignan

Degré d'alcool : 14,5% vol.

Service : Température de dégustation : 18-20°

Note de dégustation :

Robe : Belle robe rouge grenat

Nez : Notes de fruits rouges et des nuances épicées

Bouche : La bouche est riche et puissante

Accord Mets Vins : Gibier en sauce, viandes rouges grillées et fromages

Potentiel de garde : Jusqu'à 5 ans

Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°7

Château du Cèdre Château du Cèdre - Cahors 2016 Rouge

Région : Sud Ouest

Sol : 50% de cônes d'éboulis calcaire appelés "Tran", 50 % de Hautes terrasses du Mindel, argilo-silicieuse, bien ressuyées, riches en galets roulés.

Viticulture : Biologique

Vinification : Vinification et macération longue, avec levure indigènes. Elevage durant 22 mois dans des fûts de chêne.

Cépage : 90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Service : Température de dégustation : 18°

Note de dégustation :

Robe : Rubis Profond

Nez : Bouquet, marqué par les fruits noirs, par les épices, la menthe et quelques piments frais

Bouche : Jeune et expressif, ses tanins sont croquants, sa fraîcheur omniprésente et sa rondeur appétissante. Corps et de la longueur en bouche.

Accord Mets Vins : Un vin d'une grande puissance aromatique à apprécier avec : magret de canard, confit, Cassoulet, agneau, grillade, nouvelle cuisine, fromage

Potentiel de garde : 5-15 ans

Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°8

Château Sansonnet
Grand Cru Classé
2018
Rouge

Région : Bordeaux

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Durant les fermentations alcooliques les cuves sont pigées. Le vin est ensuite transféré dans des fûts de chêne français. Le chai à barriques est climatisé, l'hygrométrie est contrôlée.

Le vin poursuit son élevage pendant douze à dix huit mois.

Cépage : 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon and 3% Cabernet Franc

Degré d'alcool : 15% vol.

Service : Température de dégustation : 16-18°

Note de dégustation :

Robe : Rubis foncé

Nez : Fruits rouges frais, petits fruits noirs, bois neuf

Bouche : Bouche ample, gourmande, crémeuse, tannins ronds, finale gourmande et longue.

Accord Mets Vins : Entrecôte grillée à la bordelaise, viandes en sauce, gibiers

Potentiel de garde : 10 ans ou plus

Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°9

Domaine Leymarie
La Justice - Gevrey-Chambertin
2018
Rouge

Propriétaire : Jean-Charles Leymarie

Région : Bourgogne

Sol : Argilo-calcaire

Viticulture : Lutte raisonnée

Vinification : Fermentation de 16 jours environ avec pigeage et/ou remontage matin et soir et contrôle des températures.

Elevage en fûts de chêne de l'Allier.

Cépage : 100% Pinot Noir

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

Service :

Température de dégustation : 16°

Note de dégustation :

Robe : Brillante et profonde, rouge grenat vif

Nez : Riche et puissant, entêtant, violette, cuir blond, tabac frais

Bouche : Attaque franche et vive, milieu de bouche plus en finesse, finale fraîche, framboise et groseille

Accord Mets Vins : .Bourguignon : Potée bourguignonne

. Classique : Jambon grillé

. Original : Spares ribs

. Fromage : Morbier

Potentiel de garde : Jusqu'à 8 ans