



La Cuvée vin Rouge Le Petit Boutin

Appellation : VIN DE FRANCE

Nature du sol : sols sableux sur la commune de Courthézon.

Assemblage : 100% Grenache

Rendement : 50 hl/ha

Production annuelle : 3000 bouteilles

Vinification :

Vendange mécanique, vinifié en cuve béton thermorégulée, remontage et délestages, macération 15 jours, fermentation malo-lactique en cuve béton, élevage en foudre durant 12 mois.

Degré : 14 %

Dégustation (par le Sommelier Pierre Fernandez - <https://wineprestigetour.com/>) :

Un vin qui présente une robe brillante d'un rouge grenat d'intensité modérée.

Un nez discret de fruits rouges, fraise des bois, groseille et mûre sauvage. En arrière-plan, des notes de pins résineux et d'épices (Zan) pour finir sur une légère note musquée.

En bouche une acidité plutôt marquée, on retrouve notre famille de fruits rouges, plus complexe qu'au nez puisque la cerise vient compléter le bouquet initial. On peut aussi deviner, des notes de garrigue (laurier, romarin, thym). Au final, un vin qui présente une belle buvabilité, même si les jeunes tanins sont présents et amènent une certaine mâche ; l'intensité gustative est caractérisée par une bouche fraîche, plaisante et agréable. Une belle persistance aromatique, un vin aimable, canaille et frais. Bref un vrai vin de copain qui invite à la convivialité.

Accord mets et vins : Côtes de veau sauce aux champignons, plateau de charcuterie.

Température de service conseillée : 16-18 °C

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

