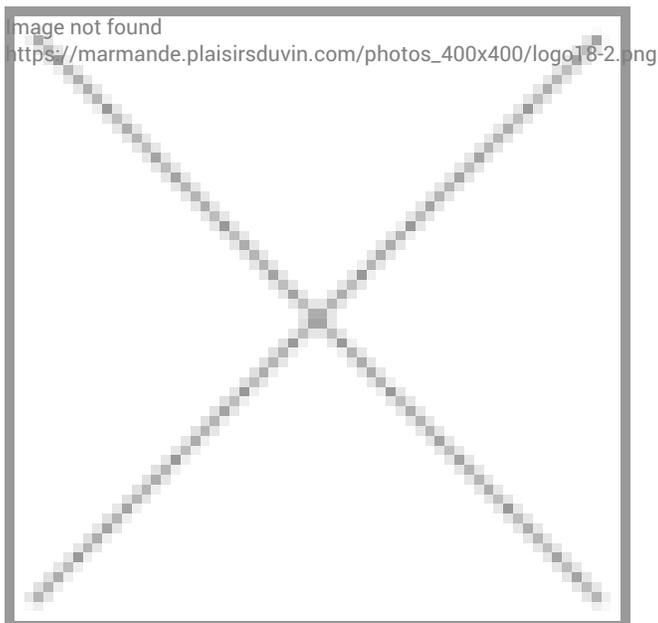


BORIE LA VITARÈLE



Accords mets et vins

Le carré d'agneau confit au thym est un plat parfait pour accompagner ce vin

Détails

Millesime : 2015

Degrès : 14,5 %

Viticulture : Biologique

Primeur : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache, Syrah

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Domaine : Borie La Vitarèle

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Appellation : AOP Saint Chinian

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Schistes feuilletés

Cépage : Syrah 60 %, Grenache 40 %

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Eraflage puis mise en cuves découvertes par gravité, extractions douces par pigeages

Elevage : 12 mois en demi-muids de 3 à 4 vins, élevage sur lies, deux soutirages au plus

Dégustation

Robe : Velours pourpre

Nez : Fruits noirs, eucalyptus, épices douces, poivre, garrigue, fumé.

Bouche : Opulence en bouche soutenue par la pureté et la souplesse des tanins

Finale : Fraîche avec une sensation minérale qui prolonge le plaisir

Garde : 5 à 7 ans

Température de service : 16°

Avis d'expert Plaisirs du vin

Robe : superbe robe grenat sage, reflet grenat mat, disque de jus de cerises écrasées. Nez : un nez plaisant avec une bonne persistance. Les odeurs du nez sont précises, de cassis bien mûres, vanillé, poivre et une touche mentholée. Bouche : l'attaque a du volume et de la fraîcheur en même temps qu'un tanin soyeux qui laque. Le milieu de bouche est long. L'équilibre donne à ce vin un côté sudiste frais, épicé et d'une finale remarquable, droite avec de la finesse. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 14°, dégustation à 16°. Aération, décantation : non. Accords : mignon, bavette, terrine forestière, pâté chaud à la viande. Le plat : filet mignon aux pruneaux et gratin d'aubergines Remarque : Le duo de cépages s'harmonise dû à son terroir de schistes. Le millésime 2015 annonce la tendance sudiste, digeste, clair, précise. Vin tout simplement parfait.

HISTOIRE DU DOMAINE

Entouré par 60 ha de bois de chênes et de garrigues, Borie La Vitarèle, c'est 18 ha de vignes cultivées en bio et biodynamie depuis 1999. Le respect des différents terroirs et la vinification avec des levures indigènes donnent des vins uniques, reflets de la musique du lieu sur lesquels ils ont été produits. Des vins allant de la gourmandise à la puissance des grands crus.

