

BORIE LA VITARÈLE

image not found
https://marmande.plaisirsduvin.com/photos_400x400/logo18-2.png

Accords mets et vins

Une côte de bœuf maturée, c'est le plat qui s'accordera le mieux avec ce vin.

Détails

Millesime : 2015

Degrès : 14,5 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Mourvèdre, Carignan, Syrah

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Cathy Izarn

Domaine : Borie La Vitarèle

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Saint Chinian Roquebrun

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Terroirs de schistes situés à 300-350 mètres d'altitude

Cépage : Syrah 60 %, Carignan 30 %, Mourvèdre 10 %

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique, enherbement hivernal, travail léger du sol, apport de compost

Vinification : Eraflage partiel, vinifié en demi-muids neufs, extraction douces par pigeages à la main

Elevage : 18 mois en demi-muids neufs sur lies fines

Dégustation

Robe : Rouge profonde

Nez : Cerise noire, épices, garrigue, notes empyreumatiques

Bouche : Complexe et voluptueuse portée par une matière élevée et la vigueur du fruit

Finale : Une tension fraîche et toastée encore sur des tanins serrés pour supporter la garde.

Garde : 7 à 10 ans

Température de service : 16°

Avis d'expert Plaisirs du vin

Robe : Splendide robe grenat profond, reflets grenat sage, disque de jus de cerises écrasées. Nez : plutôt flatteur avec une démonstration de maturité et d'assemblage. La persistance est très bonne et apaisante à la fois. Des odeurs de poivre noir, pâte d'olives, graphite, garrigue surmonté d'un bouquet floral, tout en séduction. Bouche : à l'attaque concentrée avec une certaine élégance. Un tanin très très soyeux. La matière présente un équilibre parfait sur une longueur superbe. Le vin caresse la bouche. Les odeurs du nez s'éclatent en bouche sur une finale droite avec de la personnalité. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026. Température : servir à 14°, dégustation à 16°. Aération, décantation : non. Accords : magret de canard, agneau au four, selle de chevreuil, bœuf belle pièce. Le plat : carré d'agneau au four, herbes de garrigue, et tian de légumes Remarque : Un grand vin où l'assemblage est d'une grande maîtrise et d'un élevage dans l'écrin adapté. A ne pas manquer.

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.

