LES TERRES BLANCHES 2023 ROUGE

BORIE LA VITARÈLE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin typiquement méditerranéen fait de gourmandise et d'élégance sur une trame tannique discrète. Culture Biologique certifié par ECOCERT et pratiques biodynamiques.

- Syrah 60 %
- Grenache 30 %
- Mourvèdre 10 %

Accords mets et vins

Magret de canard au poivre vert

Détails

Domaine : Borie La Vitarèle
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Saint Chinian
Nom du Vigneron : Cathy Izarn
Theme : Vigneronnes!

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Syrah 60 %, Grenache 30 %, Mourvèdre 10 %
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Eraflage puis mise en cuves découvertes par gravité, extractions douces par pigeages
Elevage : 8 à 12 mois en cuves béton non plastifiées, élevage sur lies, deux soutirages au plus

Dégustation

Robe : Grenat sombre aux reflets violines
Nez : Fruits rouges frais, thym, violette, épices douces
Bouche : Marquée par la souplesse de ses tanins avec une belle minéralité
Finale : Tout en harmonie et élégance sur le fruit frais et le moka.
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : 16°

Avis d'expert Domaine de Campargue

Robe : belle robe pourpre, reflet pourpre sage, disque de jus de mûre. Nez : un nez de bonne intensité aromatique, flatteur, avec des odeurs de fruits noirs à noyau, florale et d'épices. La persistance est longue et racée. Bouche : à l'attaque bien dessinée, un tanin d'un joli grain qui roule. Un milieu de bouche très agréable, les aromes dominants sont croquants de cassis frais, prunelles, de violettes saupoudrées de poivre noir délicat. Une finale digeste. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 14°, dégustation à 16°. Aération, décantation : non. Accords : plancha de viande, grillade, terrine de canard, onglet, bavette. Le plat : carré de porc caramélisé, pâtes fraîches et jus réduit. Remarque : Un vin plaisant, droit, sans lourdeur. Un St Chinian plutôt gourmand. Le mourvèdre prend sa place au fur et à mesure que le vin s'adapte à la température.

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.

