

GUIDE DES VINS DVE DIPLOME D'EXCELLENCE

DÉCERNÉ AU **FAUCON DORE** POUR SON :

A.O.P. Côtes du Rhône - Rouge

Dédicace 2009

Cette cuvée a été dégustée avec succès pour le Guide des Vins DVE d'Hiver 2017 par notre comité de dégustation et a été sélectionnée pour ses qualités gustatives.

Commentaire du Guide des Vins D.V.E.

Robe grenat, encore très profonde presque noire avec quelques traces d'évolution brunes orangées sur le disque, ça reste de très belle tenue, lumineux, avec de la viscosité et de nombreuses larmes. Le nez est ouvert et généreux, il évoque les parfums d'élevages avec des notes chocolatées, de moka et d'épices ou se mêlent des fragrances de fruits noirs très mûrs voire compotés et de liqueur de fruits. L'aération confirme ce 1er nez avec des touches d'épices toastées, grillées et torréfiées sur une note d'humus. A l'attaque en bouche on a un vin d'un bon volume, c'est à la fois plein et velouté avec de beaux arômes fruités mais aussi des touches plus matures sur le jus de viande. A l'évolution on a un vin riche, qui garde une certaine densité. Son élevage est pourtant digéré et les tanins affichent un caractère poli. Ce vin onctueux et savoureux est aujourd'hui dans un bel état de forme. Belle persistance.

L'avis de Dis : « Vins » Editions :

Prêt à boire et fondu, il faut en profiter dès maintenant.

Accords Mets & Vin :

Canard colvert rôti ou rognons de veau aux pleurotes.

A obtenu la cotation de :

90/100



Décerné par Eric GIRARD du Guide DVE le mardi 30 janvier 2018 à Clamart