

GUIDE DES VINS DVE DIPLOME D'EXCELLENCE

DÉCERNÉ AU **FAUCON DORE** POUR SON :

A.O.P. Côtes du Rhône - Rouge

Sélection 2014

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 assez profonde, limpide et brillante, sans trace d'évolution, avec une certaine densité et viscosité. Le nez typé développe d'un côté une expression fruitée bien mûre et juteuse (cerise, framboise et fraise surmuries) et d'un autre côté des parfums rhodaniens (épices, réglisse, et garrigue). L'aération ajoute des touches d'élevage (grillé, toasté et fumé) mais aussi une touche de salaison (viande des grisons). L'attaque en bouche est séduisante avec de l'ampleur, de la souplesse et un caractère velouté qui restitue les fruits gorgés de soleil perçus au nez. L'évolution reste sur le même tempo avec certes de la richesse et de la puissance mais les tanins restent contenus dans cette chair opulente fruitée. L'ensemble est d'une bonne typicité et personnalité avec une pointe de fraîcheur, les tanins soulignent la fin de bouche dans laquelle on retrouve les épices et des notes d'élevage bien intégrées.

L'avis de Dis : « Vins » Editions :

Côtes du Rhône de bonne facture, riche dont on apprécie la poigne de fer dans un cœur tendre.

Accords Mets & Vin :

Râble de lapin farci ou côtes d'agneau à la provençale.

A obtenu la cotation de :

88/100



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