



475

  
my winebox

## Angiuli Donato - Verdeca



Domaine Angiuli Donato

Pays et région d'origine Italie - Pouilles

Dénomination IGP Puglia



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Verdeca

Millésime 2019

Cépages 100% Verdeca

Elevage Elevage en cuve

Prix 8,70 €

**8,50 € pour les recommandes**



### Histoire du Domaine

L'azienda est dirigée de main de maître par Donato Angiuli et ses fils, Vito et Giuseppe. Ils cultivent des vignes autochtones telles ce très beau cépage Verdeca. Le travail de la vigne est un travail qui respecte l'environnement et est dans la lignée des viticulteurs bio.

Tous les 3 veulent faire des vins de qualité aux dépens de la quantité et du bénéfice financier. Ici tout est mis en œuvre pour chérir ces différents cépages locaux. Et c'est très bien ainsi.

### Caractéristiques du vin

Robe de couleur jaune pâle aux reflets verdâtres. Le nez présente un bouquet complexe qui rappelle les fleurs blanches, l'orange et le miel. La bouche est structurée, avec une bonne fraîcheur et une belle persistance. Un coup de cœur pour les amateurs de cette belle région d'Italie.

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et jusque 2022. Servez-le après un passage en carafe de 20 minutes.

**Température de consommation idéale:** 7-9°C

**Accord Mets vin:** C'est un vin qui se boira seul à l'apéritif ou avec des tapas. Il accompagnera aussi parfaitement vos plats de poissons grillés ou cuits à la vapeur.



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: La sortie du guide Gault & Millau 2021

Vous le savez certainement, Pierre et moi sommes passionnés de restos. Vous aussi peut-être ! Petits, grands, guinguettes, bistros, étoilés ou non, tout est bon du moment qu'on est pas seul et que le chef n'est pas loin ! Vous l'avez compris, nous y passons une grande partie de nos temps libres. Bien que nous soyons pas du tout des aficionados des guides de restaurants, nous pensons que c'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir des établissements dont n'avions pas connaissance ou que nous avions perdu de vue. La sortie récente du guide Gault & Millau 2021 nous donne l'occasion de partager avec vous une partie des résultats avec un focus particulier sur Bruxelles et la Wallonie.

Tout d'abord, les 3 plus belles notes : Hof Van Cleve (19,5/20), BonBon (19,5/20) et L'Air du Temps (19/20). La plus belle terrasse : Le Brugmann à Bruxelles. Les prix Plaisir : Ventre Saint Gris, à Uccle et La Gare d'Hamois, à Hamois et Rigoom, à Gand. Le Dessert de l'année : Nuance, à Duffel en Flandre, une des adresses préférées de mon ami Jeff ! Le restaurant asiatique de l'année : Samouraï, à Bruxelles (ce même Jeff confirme, il y était encore le mois dernier). Le restaurant italien de l'année : Gellius, à Knokke. Le sommelier de l'année : Le Hof Van Cleve. La Meilleure carte des bières de l'année : La Marelle, à Quévy (Hainaut). La Meilleure carte des vins de l'année : Arden, Château de Vignée à Rochefort. Je devais y aller avec Edith manger et dormir, s'il n'y avait pas eu ce second confinement . La particularité ici est que le propriétaire est un énorme fan de vin et a donc commencé par construire la carte à vins avant tout le reste ! Le Meilleur gastro-bistro de l'année : Les Potes au feu, à Namur. Le Meilleur New Concept de l'année : Bartolomeus, à Knokke-Heist. Les Découvertes de l'année : à Bruxelles, La Bonne Chère (en centre-ville) ; en Flandre, Blanc by Aytems (Sint Truidens) ; en Wallonie : Quoi n°4 (à Ath). La Nouveauté remarquable de l'année : Le Pristine, de Sergio Herman, à Anvers. Les Meilleurs jeunes chefs de l'année : à Bruxelles : Kevin Lejeune, de La Canne en ville et en Wallonie : Stefan Jacobs, du Hors Champs, à Gembloux.

Enfin, gardons le meilleur pour la fin. Est élu chef de l'année Christophe Pauly, du restaurant Le Coq aux Champs à Soheit-Tintlot (province de Liège) ! Cocorico ! C'est bien l'occasion de le dire ! ?

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

### Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

---

### Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

---

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

#### Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)