



470


my winebox

Château Viranel - Rendez-Vous



Domaine	Château Viranel
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Cessenon



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Rendez-vous
Millésime	2018
Cépages	50% Cabernet Franc et 50% Cabernet Sauvignon
Elevage	Elevage en cuve inox et bétons
Prix	6,90 € 6,70 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Cette propriété est dans la même famille depuis 1551. Impressionnant, mais petite pensée quand même aux pauvres Arnaud et Nicolas, les vignerons de la nouvelle génération, qui ont du apprendre l'arbre généalogique par cœur sur près d'un demi millénaire !

Nous avons rencontré Arnaud lors d'une dégustation. Outre son côté festif (c'est peu dire) et sa façon d'appréhender la vigne, nous avons été convaincus par ses différentes cuvées qui sont toutes très gourmandes et représentent bien son caractère jovial. Un bien beau domaine de 45Ha qui mérite d'être suivi et qu'il faut apprécier à sa juste valeur. Sand être encore en bio, ils travaillent maintenant en pratiquant des méthodes de culture raisonnée.

Caractéristiques du vin

La robe est violacée et assez sombre. Nez de fruits rouges qui donnent un vin très mûr et très suave. Il est rond, souple et extrêmement gourmand. Les arômes de fruits rouges font place à des notes gourmandes relevées par une finale souple et fraîche. Cette cuvée faite de cépages rares dans cette région vous donnera beaucoup de plaisir immédiat.

Consommation et garde

Vin à boire dans les 2 ans à venir (2022) mais qui ne gagnera pas beaucoup à être attendu. Carafez-le 30 minutes avant de le boire.

Température de consommation idéale: 16 à 18 °C

Accord Mets vin: Ce vin accompagnera à merveille vos derniers barbecues. Mais son côté gourmand, rond et suave en fera un très bon compagnon de vos boulets liégeois. Miam !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Recette de la dinde au Whisky

Voici une de mes recettes préférées. Malgré sa simplicité et celle de ses ingrédients, je n'ai finalement encore jamais réussi à la faire comme je le souhaitais. Dernière tentative samedi soir, mais le résultat n'était pas encore là ! La voici quand même, peut-être serez vous mieux vous y prendre...

Voici les ingrédients et le déroulement. Acheter une dinde d'environ 5kg et une bouteille de whisky, prévoir du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard.

Barber la dinde de lard, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Préchauffer le four thermostat sur 7 pendant 10 minutes. Se verser un verre de whisky, le boire pour voir si il est bon. Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson. Se verser 2 verres de whisky et les boire parce qu'en effet, le précédent était bon. Après une demi-beurre, fourrer, l'ouvrir et surveiller la cuisson de la dinde. Bredner la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade. Après une demi-heure, dituber jusqu'au bour. Ouvrir la borte, rebumer, revourner, enfin bref, mettre la guinde dans l'autre sens. S'asseoir sur une chaise et se reverdir 5 ou 6 berres de wizky. Buire, non luire, non cuire la bringue bandant 4 heures. Et hop 5 berres de plus... R 'tirer le four de la dinde. Se rebercer une bonne goulée goulée de whisky. Rabasser la dinde (l'est tombée bar terre), l'essuyer et la voutre sur un blat...sur un clat...sur une assiette. Se bêter la figure à cause du gras sur le barrelage de la buisine. Ne pas Essayer de se relever. Décider qu'on est bien par derre et binir la moueille de misky, plus tard, ramber jusqu'au lit, dorbir ze qui reste de la nuit. Le lendemain matin, prendre un Alka Seltzer, manger la dinde froide avec de la mayonnaise et nettoyer le bazard que vous avez mis dans la cuisine

En ces temps un peu moroses, j'avais envie de faire sourire... un peu... J'espère que c'est réussi.

Portez vous bien !

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