



Cros des Calades - Ballon



Domaine	Cros des Calades
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Ballon
Millésime	2023
Cépages	Gre'nache, Cabernet Sauvignon et Syrah
Elevage	Elevage 6 mois en cuves inox
Prix	9,00 € 8,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le 'Cros des Calades' est une nouvelle cave créée par Florence et Benoît du Château de la Selve (que nous avons déjà glissé dans une box précédente). Ils vinifient le raisin, en bio et en conversion, de 5 domaines qui se situent à quelques kilomètres du domaine, dans Le Sud de la Vallée du Rhône.

Ils ont à cœur de porter la même philosophie que sur Le Château de la Selve : respect du terroir, intervention minimaliste en cave... pour une recherche de pureté et de fraîcheur dans leurs vins. Ces cuvées plaisent et « faciles à boire » complètent parfaitement l'offre du domaine historique avec des vins rouge, blanc et rosé, un vin orange, un pétillant classique et un pétillant rosé.

Caractéristiques du vin

Nez expressif de fruits rouges éclatants. La bouche est attractive, ronde et fraîche, soutenue par du fruit, du fruit, encore du fruit. Un vrai vin de soif !

Consommation et garde

Après une ouverture de 20 minutes, ce vin est à boire déjà maintenant et se gardera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

À conseiller sur de belles côtes de porc grillées aux fines herbes, voire une pintade farcie. Bon appétit !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du Cognac

Je n'en bois pas souvent et à tout dire, je déguste de moins en moins "d'alcool fort" mais j'ai été séduit par magnifique cognac dégusté hier soir. L'occasion faisant de nouveau le larron, voici un petit rappel sur ce spiritueux d'exception originaire de la région de Cognac, où il est produit depuis le XVIIe siècle.

Ce brandy raffiné se distingue par son élaboration complexe qui résulte d'un long processus de distillation et de vieillissement. Le cognac est fabriqué à partir de cépages spécifiques, principalement l'Ugni blanc, qui représente environ 98 % de la production. Cette variété de raisin offre une acidité parfaite pour la double distillation en alambic charentais, processus essentiel au développement des arômes du cognac.

La région de Cognac est divisée en six crus, ou zones de production : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires. Les crus les plus prestigieux, Grande et Petite Champagne, produisent des cognacs aux arômes complexes et à fort potentiel de vieillissement. On compte plus de 280 maisons de cognac, dont certaines, comme Hennessy, Rémy Martin, Martell et Courvoisier, sont mondialement connues. En 2022, la production de cognac a atteint environ 200 millions de bouteilles, dont 98 % sont exportées, faisant du cognac l'un des spiritueux français les plus prisés à l'international.

Le vieillissement du cognac se déroule en fûts de chêne, où il acquiert sa couleur ambrée, ses notes de vanille, d'épices et de fruits secs. Ce processus est mesuré par des classifications de qualité : VS (Very Special), vieilli au moins deux ans, VSOP (Very Superior Old Pale), minimum quatre ans, et XO (Extra Old), vieilli au moins dix ans. Certains cognacs de grande qualité peuvent même être vieillis plusieurs décennies, offrant des arômes d'une grande profondeur.

Enfin, le cognac se déguste généralement pur, dans un verre tulipe qui permet de concentrer les arômes, mais il est aussi de plus en plus prisé en cocktails, comme dans le célèbre Sidecar ou le French 75. Plus qu'un simple spiritueux, le cognac est un symbole de tradition, de savoir-faire artisanal et de prestige français, apprécié pour sa complexité et sa finesse aromatique.

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