



483

  
my winebox

## Domaine de Valensac - Entre nous



Domaine	Domaine de Valensac
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Vin de pays d'Oc



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Entre nous
Millésime	2018
Cépages	100% Petit Verdot
Elevage	Elevage en cuve
Prix	9,70 € <b>9,40 € pour les recommandés</b>

### Histoire du Domaine

Les plus fidèles d'entre vous connaissent déjà ce domaine que nous présentons régulièrement, sur des cuvées chaque fois différentes

cependant, tant nous apprécions leurs vins mais aussi le rapport qualité prix proposé ! Ce domaine, se situant près de Béziers, appartient à la famille Lafon et est géré avec une sacrée poigne par Edwige Thuillé. Elle y cultive 45 Ha de vignes de cépages divers comme du Chardonnay, du Sauvignon mais aussi de la Syrah et du Merlot. Ici, nous vous présentons le Petit Verdot, cépage tardif et rare qui est notamment utilisé dans le Bordelais par le célèbre Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande.

### Caractéristiques du vin

La robe est violacée. Le nez est plein de fruits comme le cassis et la cerise noire. Nous avons aussi trouvé une note de cardamome. La bouche est une véritable bombe et elle révèle également le cassis et la cerise noire. Les tanins sont soyeux, ronds, avec une note de sucrosité amusante et attirante qui disparaît en mangeant. Un véritable vin de plaisir.

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui se gardera jusqu'en 2023.

**Température de consommation idéale:** 16-18°C

**Accord Mets vin:** Il sera parfait seul quand un ami arrive à l'improviste. Sinon, mariez-le avec un vol au vent ou de la cuisine exotique. Un délice!

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: La meilleure recette de fondue savoyarde

L'occasion faisant souvent le larron, avec cette cuvée, je vous propose un « signature dish » de chez nous : la fondue savoyarde ! Re-voici ma recette personnelle, que j'ai encore réalisé samedi dernier avec l'ami Nicolas (avec une variante d'Abondance à la place du beaufort). Simple, mais diablement efficace.

#### Ingrédients (pour quatre personnes):

- 400gr de Comté
- 400gr de Beaufort
- 200gr d'Emmental
- 30cl de vin blanc sec (que vous venez donc de recevoir !)
- Une cuillère à café de noix de muscade
- Un verre à liqueur de Kirsch
- 4 gousses d'ail
- Une pincée de gros poivre noir

#### Préparation :

- Coupez le fromage en petit dés, ou râpez le. Frottez le caquelon avec une gousse d'ail et laissez la dedans avec les 3 autres (sans oublier d'enlever le germe vert à l'intérieur). Versez le vin blanc dans le caquelon et faites le frémir
- Toujours à feu moyen, commencez à verser le fromage lentement et en plusieurs fois, sans jamais cesser de remuez avec une spatule en bois le caquelon (petit truc, faites le avec un mouvement en forme de « huit » pour obtenir une fondue homogène)
- En même temps, versez la noix de muscade et le poivre afin que la fondue soit à votre goût. Une fois la préparation onctueuse et homogène, versez le verre de kirsch, servez et régaliez vous !
- N'oubliez évidemment pas le pain (si possible, pas trop frais), que vous aurez préalablement coupé en petits dés.

#### 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)