



460



Domaine des Florets - Or cadre



Domaine	Domaine des Florets
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Or cadre
Millésime	2018
Cépages	80% Grenache et 20%
Elevage	Cuve durant 6 mois
Prix	7,60 € 7,30 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le domaine des Florets est situé aux pieds des Dentelles de Montmirail, l'un des plus beaux sites classés de France. Le vignoble s'étend sur 8 ha de terrains escarpés sur la commune de Gigondas. Implantées à une altitude de 500 mètres, les parcelles de vignes âgées de plus de 40 ans offrent la plénitude de leur potentiel.

Depuis 2007, Jérôme et Myriam Boudier donnent naissance à ce domaine dont il ressort des vins d'une grande finesse, dignes des grands Gigondas.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un magnifique rouge vif et brillant. Le nez est plein d'arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est souple et soyeuse. Les tanins sont présents mais sont fins et élégants. Un vrai vin de plaisir à très petit prix.

Consommation et garde

Vin à boire dès ce soir et qui se conservera jusqu'en 2022.

Température de consommation idéale: 16 à 18 °C

Accord Mets vin: Il va rendre exceptionnel votre rôti de bœuf cuit au four avec du bon beurre et de la sauge. Mais il sera aussi très bien avec un lapin en civet ou une bonne carbonnade flamande.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: L'Hôtel Restaurant Les Avisés en Champagne

Si il y a un endroit que je dois vous conseiller pour une escapade en amoureux ou entre amis à la découverte des vins de vigneron de Champagne, c'est bien cet établissement. Je pense que chaque année je trouve une bonne excuse pour m'y rendre car je pense que c'est endroit qui correspond le mieux à mes attentes. Car en fait, ce n'est pas un hôtel, c'est plutôt une grande maison pour amis ou l'on se sent simplement chez soi. Sauf que vous êtes effectivement chez l'un des plus grands vigneron que compte la Champagne.

D'abord, le cadre. La Maison en impose. Magnifique bâtisse entièrement rénovée du début XIXe siècle avec un gout exquis. La décoration mêle touches classiques et meubles de créateurs contemporains. C'est tout l'esprit de la Champagne qui flotte dans l'air de cette demeure dont aucune pièce ne ressemble à l'autre. Vous pouvez littéralement vous asseoir dans chaque pièce et contempler le souci du détail des aménagements intérieurs.

Cette chaleur et cette sérénité se retrouvent dans la salle du restaurant gastronomique où le chef Stéphane Roussillon (ancien numéro deux de chez Anne Sophie Pic) propose une cuisine lumineuse et surprenante servie par son adorable épouse. A nouveau, vous êtes comme à la maison. Une vingtaine de couverts maximum, un menu pour 65eur (amuses gueules, entrée, poisson, viande, dessert) qui change tous les jours au grès des arrivages, des saisons et bien sûr de l'humeur du chef. On voudrait y être chaque soir ! Evidemment, je ne vous parle pas de la carte des vins qui est juste ce que Pierre et moi adorons ! Les prix y sont plus que correctes.

La maison compte 10 chambres, toutes décorées avec gout de meubles et accessoires généralement griffés de grands nom de l'architecture d'intérieur. A nouveau, vous n'êtes pas au Sofitel, vous êtes dans la chambre que vous élaboreriez pour vous.

Tout cela à bien évidemment un prix. Comptez 250eur la nuit. Honnêtement, cela vous la dépense. Pour notre plus grand plaisir, nous y retournerons avec nos amis Sophie et Nicolas en novembre. On se réjouit ! ?

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