



482



Domaine Grégoire Thuillé - Altesse



Domaine	Domaine Grégoire Thuillé
Pays et région d'origine	France - Savoie
Dénomination	AOP Roussette de Savoie



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Altesse
Millésime	2019
Cépages	100% Altesse
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	9,00 €
	8,80 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Nous vous avons présenté fin de l'année dernière, avec succès, ce domaine sur une magnifique « mondeuse » et nous ne résistons pas à doubler la mise en 2021 avec cette Roussette particulièrement bien réussie et, de plus, très de saison. Le Domaine Thuillé est un petit domaine familial de 5 ha. Grégoire, le fils, a pris les rênes de l'exploitation il y a quelques années pendant que sa sœur (Edwige Thuillé) prenait la direction d'un domaine beaucoup plus au sud, le Domaine de Valensac, que les fidèles de Mywinebox connaissent également.

Caractéristiques du vin

Vin sec, structuré, à la personnalité marquée. Arômes épicés aux notes de bergamote, d'aubépine, de noisette, miel et amande douce. Très rond, belle longueur, beaucoup de présence en bouche et bien rafraîchissant.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui ne gagnera pas à être conservé. De plus, c'est la saison, donc n'attendez pas !

Température de consommation idéale: 8 à 10 °C

Accord Mets vin: Ce vin accompagne à merveille les spécialités savooyardes (fondues et raclettes) ainsi que les plateaux de fromages à pâte cuite (Comté ou Beaufort de montagne). Mais il s'accordera aussi avec des filets de perche cuits au beurre et citronnés.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Ma recette perso 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 régalez 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