Domaine les Hautes Terres

Domaine	Domaine les Hautes Terres
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Vin de France

Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Les (H)autres Terre
Millésime	2019
Cépages	Chardonnay
Elevage	Elevage en cuves durant 6 mois
Prix	11,00 € **10,70 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Nous avons la chance de vous pouvoir vous proposer un domaine en vue dans ce colis. Victime de son succès et de la taille du vignoble, il est en effet difficile de contenter tout le monde avec 9ha de vignes surtout quand son fruit est si bon ! C est à ViniSud, en janvier dernier, que nous avons pu les convaincre de nous allouer une nouvelle fois quelques flacons pour vous.
Originaire du village, Gilles Azam a acheté sa première vigne en 2000, puis posé patiemment chaque jalon d'un domaine de 9 hectares. En blanc d'abord. Le précoce chardonnay a été planté en altitude, au nord-est pour gagner en acidité. Le Mauzac, cépage autochtone qui supporte l'aridité, trouve sa place sur les affleurements calcaires, des terres blanches et légères au sud-sud-ouest. Côté rouge, le malbec est privilégié, avec merlot et cabernet franc en complément pour entrer dans les clous de l'AOC Limoux.

Caractéristiques du vin

La cuvée les (h)autres terres est un superbe vin de fruit produit par Gilles Azam du domaine des Hautes Terres . Rond, gourmand, fruité mais sans lourdeur, cette cuvée donne une belle interprétation sudiste du chardonnay. De la gourmandise à petit prix.

Consommation et garde

Vin à boire jusque dès à présent (après carafage !!!) jusque 2023.

Température de consommation idéale: 11-13°C

Accord Mets vin: A l'apéritif, il fera le plaisir de vos proches. Il accompagnera aussi à merveille vos poissons grillés, vos fruits de mer voire aussi les plats exotiques.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Faites un geste pour la planète, ne jetez plus vos bouchons!

Le recyclage de liège s'inscrit dans les concepts de 'urban mining' et de 'cradle to cradle'. Nous constatons que nos déchets contiennent beaucoup de matières premières que nous pouvons recycler et utiliser une deuxième fois. Le liège est un matériaux aux qualités exceptionelles que nous jetons après usage. Comme, bien évidemment les bouchons utilisés pour fermer les bouteilles de vins de Mywinebox entre autre. Quel dommage! Pensez au nombre de bouteilles de vin bues chaque année et cela vous donnera une bonne idée du gaspillage si l'on ne fait rien. Le liège ne peut être récolté qu'une fois tous les dix ans. Par le réemploi du liège, on peut sensiblement éviter des problèmes écologiques dans les vergers de chêne-liège.

Recycler le liège est un acte écologique qui évite de mettre en décharge des déchets non valorisés et retarde l'émission du CO2 capté que le liège continue à séquestrer. C'est aussi une manière de participer à une démarche écocitoyenne : vous recyclez vos bouteilles en verre, ayez le même réflexe pour les bouchons de liège ! Le liège recyclé permet une exploitation nouvelle, mais ne sera plus affecté à la production de bouchons mais plutôt de Matériaux isolants ou objets design.

Plusieurs association sont actives dans la collecte et le recyclage des bouchons en liège. La Fédération Française du liège a un réseau de points de collecte (notamment à Liège et Bruxelles). Les bouchons sont revendus par les centre de collecte aux bouchonniers français. L'argent récolté permet de financer des actions humanitaires, caritatives ou en faveur du développement durable comme la plantation de nouveaux chêne-liège dans le Sud de la France. N'hésitez pas à visiter le site www.planeteliege.com pour plus d'information. Une autre Asbl, De Vlaspit a créé un réseau pour le recyclage de liège avec des partenaires diverses. A présent, il existe plus de 900 points de collecte en Belgique. De Vlaspit est une Asbl qui crée de l'emploi et aide à remettre des personnes sur le marché de l'emploi en leur offrant une formation et une expérience de travail. Dernière possibilité, offrez les à une école maternelle, nos bambins en feront des merveilles!

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