



my winebox

469



## Domaine Les Yeuses - Viognier



Domaine Domaine Les Yeuses

Pays et région d'origine France - Languedoc

Dénomination IGP Pays d'Oc



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Viognier

Millésime 2019

Cépages 100% Viognier

Élevage Elevage en 6 mois en cuves inox (95%) et en fût de chêne (5%)

Prix 7,60 €

**7,30 € pour les recommandes**



### Histoire du Domaine

Nous vous avons présenté ce domaine à plusieurs reprises et au vu du nombre de vos commentaires positifs et recommandes, il est évident qu'il vous (nous) plaît toujours autant. Le domaine fait de nombreuses cuvées d'un prix difficilement battable. Cette fois, nous vous présentons un 100% Viognier qui ne saura que vous faire plaisir.

Pour rappel, il s'agit d'un assez grand domaine (plus de 70 Ha) situé au bord de la Méditerranée, près du bassin de Thau (bien connu pour Sète et sa culture d'huîtres). Il est dirigé par Jean-Paul et Michel Darde.

### Caractéristiques du vin

La robe a de très beaux reflets d'une couleur jaune pâle. Le nez est puissant et révèle des arômes de citrons confits, de mandarine et d'abricots. La bouche est admirable, ronde et très ample. On retrouve des notes de violette, de fruits exotiques et d'abricots secs.

### Consommation et garde

Vin à boire dès aujourd'hui et qui se conservera jusqu'en 2022. Mais rien ne sert de l'attendre !

**Température de consommation idéale:** 10°C

**Accord Mets vin:** Il sera parfait pour vos apéritifs. Il accompagnera très bien la cuisine exotique mais aussi une viande blanche en sauce. Nous, nous l'avons bu avec du poulet sauce coco. Un délice !



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Recette de la dinde au Whisky

Voici une de mes recettes préférées. Malgré sa simplicité et celle de ses ingrédients, je n'ai finalement encore jamais réussi à la faire comme je le souhaitais. Dernière tentative samedi soir, mais le résultat n'était pas encore là ! La voici quand même, peut-être serez vous mieux vous y prendre...

Voici les ingrédients et le déroulement. Acheter une dinde d'environ 5kg et une bouteille de whisky, prévoir du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard.

Barber la dinde de lard, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Préchauffer le four thermostat sur 7 pendant 10 minutes. Se verser un verre de whisky, le boire pour voir si il est bon. Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson. Se verser 2 verres de whisky et les boire parce qu'en effet, le précédent était bon. Après une debi-beurre, fourrer, l'ouvrir et surveiller la cuisson de la pinde. Brender la vouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade. Après une demi-heure, dituber jusqu'au bour. Oubrir la borte, rebumer, revourner, enfin bref, mettre la guinde dans l'autre sens. S'asseoir sur une chaise et se reverdir 5 ou 6 berres de wigky. Buire, non luire, non cuire la bringue bandant 4 heures. Et hop 5 berres de plus... R'tirer le four de la dinde. Se rebercer une bonne goulée goulée de whisky. Rabasser la dinde (l'est tombée bar terre), l'essuyer et la voutre sur un blat...sur un clat...sur une assiette. Se béter la figure à cause du gras sur le barrelage de la buisine. Ne pas Essayer de se relever. Décider qu'on est bien par derre et binir la mouteille de misky, plus tard, ramber jusqu'au lit, dorbir ge gui reste de la nuit. Le lendemain matin, prendre un Alka Seltzer, manger la dinde froide avec de la mayonnaise et nettoyer le bagard que vous avez mis dans la cuisine...

En ces temps un peu moroses, j'avais envie de faire sourire... un peu... J'espère que c'est réussi.

Portez vous bien !

### 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)