



La Tour de Gâtigne - Sans Sulfités Ajoutés



Domaine	La Tour de Gâtigne
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Cévennes



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Sans Sulfités Ajoutés
Millésime	2023
Cépages	80% Syrah et 20% Viognier (rare dans un vin rouge)
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	11,40 € 10,90 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

C'est dans le département du Gard, au cœur de la vallée de l'Uzège que se situe le Domaine de La Tour. Le vignoble s'ancre dans un terroir prestigieux, dominé par la tour datant de 1212. La superficie totale du domaine viticole est de 103 Ha. La géologie locale fait apparaître des formations variées dessinant un terroir à haute potentialité, c'est la force du vignoble. La forte amplitude de température entre la chaleur des journées estivales et la fraîcheur nocturne favorise la concentration et la maturation des raisins. Elle permet l'élaboration de vins élégants et aromatiques.

Caractéristiques du vin

Une jolie robe rubis. Un nez très, dominé par des arômes de fruits rouges et d'épices. Une bouche élégante et raffinée soulignée par des notes mentholées. Ce vin est le reflet parfait du terroir du domaine, à la fois fruité, élégant, avec une belle puissance. Une très bonne quille et belle en plus!

Consommation et garde

A carafes 20 minutes avant de le déguster. Vin sans sulfites mais net ! A boire avant 2026.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Ce vin s'accorde parfaitement en apéritif accompagné de charcuteries, au repas avec des viandes blanches ou rouges ainsi qu'avec des grillades. Pierre l'a bu avec du Porc Iberico marinade au miel....

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins de l'île de Ré

Je reviens de l'île de Ré et j'ai été surpris de voir autant de vignes. C'était ma première visite sur cette île et, en tant qu'amateur de vin, je ne pouvais m'empêcher de m'intéresser aux vignobles locaux. La vue des rangées de vignes s'étendant à perte de vue m'a instantanément captivé, et j'ai décidé d'en apprendre davantage sur cette tradition viticole insulaire.

Située au large des côtes de la Charente-Maritime, l'île est non seulement connue pour ses plages et villages pittoresques, mais aussi pour ses vignobles couvrant environ 650 hectares. Le terroir de l'île de Ré est unique, avec des sols sablonneux et calcaires, enrichis par les éléments marins, conférant aux vins une minéralité distincte. Le climat océanique tempéré, avec environ 2 200 heures de soleil par an, favorise une maturation lente des raisins, essentielle pour développer des arômes complexes.

Les cépages cultivés incluent le Sauvignon Blanc, le Colombard, et l'Ugni Blanc pour les vins blancs, ainsi que le Merlot et le Cabernet Franc pour les rouges. Les méthodes de culture sont adaptées au vent marin, avec une taille basse des vignes, et les vendanges se font souvent à la main. En cave, les vins blancs et rosés fermentent à basse température pour préserver leur fraîcheur, tandis que les rouges peuvent être élevés en fûts de chêne, parfois jusqu'à 12 mois.

L'île s'engage également dans une viticulture durable et respectueuse de l'environnement, avec environ 20% des domaines pratiquant l'agriculture biologique. Le « Vin des Sauniers » est emblématique, rendant hommage aux producteurs de sel. L'île de Ré offre aussi des routes des vins pour découvrir les domaines viticoles et des activités œnotouristiques.

L'influence de la mer est indéniable, apportant fraîcheur et minéralité aux vins. En plus des vins tranquilles, l'île produit aussi environ 5 000 hectolitres de Pineau des Charentes et du Cognac chaque année, perpétuant une tradition régionale de distillation.

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