



my winebox

444



Le Noui - Terre de Safres



Domaine	Domaine Le Noui
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOP Lubéron



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Terre de Safres
Millésime	2019
Cépages	30% Vermentino, 27% Grenache blanc, 23% Bourboulenc,
Elevage	Elevage en cuves
Prix	9,30 €
	9,00 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Nous avons rencontré le jeune Romain Dol à Prowein il y a de nombreuses années. Romain, après avoir convaincu ses banquiers, a repris les vignes familiales qui étaient alors vendues au négoce et a décidé de créer son propre domaine il y a quasi 10 ans. A part la vigne, il est donc parti de nulle part. Nouveau chais, nouvelles cuves, nouveau bâtiment etc... Vous pouvez voir en 5 minutes la création complète sur <https://vimeo.com/113479899>. Une bien belle vidéo. Romain est passionné, accro du bio et ...doué. De plus, c'est un fêtard hors pair (et ce n'est pas un jeu de mot). D'ailleurs, Pierre a encore dû le coucher dans le divan lors de millésime bio à 6 heures du matin...

Caractéristiques du vin

La robe est jaune pâle brillante aux reflets verts. Le nez est expressif avec des notes de fleurs, d'agrumes et une belle minéralité ainsi qu'un côté salin. En bouche, l'attaque est franche et fraîche. Elle est dominée par les fruits à chair blanche. La finale est longue, minérale et zestée. On a adoré la fin de bouche qui a beaucoup de « peps ».

Consommation et garde

Vin à boire après un bon coup d'aération. Il pourra se conserver jusqu'en 2023 mais il est déjà somptueux.

Température de consommation idéale: 9-11°C

Accord Mets vin: Il est très bon seul. Mais il sera parfait avec un poisson en sauce, une salade de chèvre chaud. Pierre l'a dégusté avec un poisson curry et lait de coco et il a doré.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le site web de Mywinebox fait peau neuve !

Après presque 10 ans de service de bons et loyaux services, nous avons décidé qu'il était grand temps d'offrir à notre site web un vrai coup de lifting afin qu'il propose à nos amis et abonnés toutes les nouvelles technologies actuellement disponibles pour vous faciliter la vie. En gros, qu'est-ce qui va changer pour vous ?

- Un site web adapté aux tablettes et smart phone ! Vous vous en êtes certainement rendu compte mais ce n'est pas le cas avec la version précédente. C'est dommage lorsqu'on sait qu'à présent plus de 50% des visites se font hors PC traditionnel !

- Un espace privatif enfin mis à jour chaque mois ou vous pourrez facilement consulter vos vins reçus, noter et recommander les vins que vous avez particulièrement appréciés.

- Un tracking personnalisé des envois via un lien Bpost et une meilleure communication autour de l'envoi et la réception de votre box. Concrètement, avant chaque envoi, vous recevrez un email de Mywinebox contenant : un lien de tracking de Bpost, le nom des vins que vous allez recevoir ainsi qu'un lien vers sa fiche de dégustation, et bien la possibilité de recommander spécifiquement ce vin via un lien dédié.

- Une simplification des formules d'abonnement. Pour nos nouveaux clients, il n'y aura plus de box test de 1 ou 3 colis, ils s'abonneront directement pour une période indéterminée mais pourront arrêter quand bon leur semble, sans frais et sans préavis, comme c'est déjà le cas actuellement.

- La possibilité d'offrir un abonnement mywinebox sera bien plus visible et ergonomique pour faciliter la vie de chacun.

- Enfin, comme de nombreux amis et abonnés nous le demandent depuis des années, nous avons mis en place, une formule pépite, avec des vins plus haut des gammes pour les grandes occasions, ou tout simplement pour ce faire un plaisir particulier parce qu'on ne vit qu'une fois ! Ce colis sera proposé trimestriellement et contiendra 3 blancs et 3 rouges pour 115eur.

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