



my winebox

455



Les Espiers – Ventoux



Domaine Les Espiers – Philippe Cartoux

Pays et région d'origine France - Rhône Sud

Dénomination Ventoux



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Ventoux

Millésime 2018

Cépages 70% Grenache Noir et 30% Syrah

Élevage 70% Grenache Noir et 30% Syrah

Prix 10,00 €

9,60 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Ce vin est issu de la maison de négoce de Philippe Cartoux (Domaine des Espiers), un garçon d'une motivation et d'une gentillesse incroyables qui est devenu un très bon copain. Il compte aujourd'hui 9.5 ha de vignes dont 3 de Gigondas, 4 de Côtes du Rhône et 2.5 de Sablet. Celles-ci sont situées au cœur du Vaucluse, entre les rives de l'Ouvèze et les dentelles de Montmirail. L'encépagement du domaine est composé essentiellement de Grenache, Syrah et Mourvèdre. La vigne ne subit pas de traitement chimique, le désherbage des sols est fait dans le respect et la tradition du terroir.

Caractéristiques du vin

La robe est brillante et d'un grenat très soutenu. Le nez révèle des notes d'épices et de fruits comme la cerise, la mûre et la prune. Nous avons trouvé aussi un côté café torréfié très intéressant. La bouche est gouleyante et l'équilibre est parfait. Les tanins sont souples. Enfin, si vous tendez l'oreille, vous entendrez les cigales.

Consommation et garde

Costaud, il sera parfait après 40 minutes d'ouverture. Il pourra se conserver jusqu'en 2023.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin: C'est un vin d'été assurément. Philippe le conseille sur toutes les grillades mais plutôt sur du porc ou de l'agneau. Vous pouvez aussi sans crainte le proposer sur une pissaladière maison !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Quelles indications doit-on retrouver légalement sur l'étiquette d'une bouteille de vin en France (partie II) ?

Quelles sont les mentions obligatoires pour les vins tranquilles?

- La dénomination de vente réglementaire de la catégorie de vin : càd, vin, vin mousseux, vin pétillant, etc.). Celle-ci peut être omise pour les vins dont l'étiquette comporte la dénomination d'une AOP ou d'une IGP.
- Les vins avec indication géographique (AOP et IGP) doivent présenter sur leur étiquetage les termes « appellation d'origine protégée » ou « indication géographique protégée », ainsi que la dénomination protégée.
- Titre alcoométrique volumique acquis (TAVA) doit être indiqué en « % vol. ». A noter que toutes les boissons alcoolisées (plus de 1,2 % vol.) doivent porter sur leur conditionnement un message sanitaire destiné aux femmes enceintes préconisant la non-consommation d'alcool. C'est le fameux pictogramme représentant une femme enceinte dans un cercle barré.
- Provenance, cette indication figure soit en complément de la dénomination de vente (vin de France, vin d'Italie, vin de l'Union européenne, etc.)
- Volume nominal (75cl, 1.5L, 3L,...)
- Nom de l'embouteilleur qui doit être la personne physique ou morale qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage. Son nom et son adresse (nom de la commune et de l'État membre où se situe le siège de l'embouteilleur) doivent être mentionnés suivi des termes « embouteilleur » ou « mis en bouteille par », etc.
- Numéro de lot qui est constitué de l'ensemble des produits élaborés dans des conditions considérées comme identiques. Le numéro de lot, composé de chiffres ou de lettres est précédé de la lettre « L », sauf dans le cas où cette mention se distingue clairement des autres indications d'étiquetage.
- La mention des allergènes est une mention obligatoire sur l'étiquetage dès lors que des substances allergènes (sulfites, œufs et produits à base d'œufs, lait et produits à base de lait) sont détectables. La présence de sulfites est obligatoirement mentionnée sur l'étiquette au-delà de 10 mg/litre exprimé en SO2 par le terme admis « contient des sulfites ».

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