

Les Fiches Techniques



Box des cavistes

Les fiches techniques



L'Epicurienne

Quel concept?

- Une box 100% pépites, petits producteurs.
- Son mot d'ordre est le plaisir.
- 2 bouteilles sélectionnées pour recherchées pour finement par vos cavistes.

Ce mois-ci?

- *Vignes de 1948 – Michel Dupré – Beaujolais*

Le Domaine:

Le vigneron Jean-Michel Dupré a hérité de 2ha de vignes en Beaujolais dans la commune des Ardillats. Au cours des années qui suivent il convoite quelques parcelles notamment à Régnié. La particularité du Domaine réside dans l'âge moyen élevé d'une grande partie de ses vignes (>100 ans). Un potentiel de la vigne surprenant, qui offre une belle structure et un jus concentré. Les vins gagnent finesse et en capacité de garde, mais ce n'est sans oublier la passion du travail bien fait qui anime ce vigneron.

Le vin:

Cette cuvée "Vignes de 1948" exprime avec justesse la richesse et la profondeur du Gamay issu de pieds anciens. Les vignes plantées en 1948 sur 66 ares offre à ce vin l'âme du micro terroir.

Cépages: Gamay

Robe: Rubis intense

Nez: Légèrement rustique, marqué par les épices.

Bouche: Riche, puissante avec des notes de fruits rouges qui se mêlent aux épices

Garde: Peut être conservé une dizaine d'année ou être bu maintenant et carafé

Accords mets et vins : Viandes braisées ou en sauce, lapin, fondue bourguignonne ou même pour accompagner des fromages.

▪ *Viognier – La Champine - Domaine Jean-Michel Gerin*

Le Domaine:

Jean-Michel Gerin est issu d'une famille de vignerons installée depuis 6 générations à Ampuis, la « capitale » de la Côte-Rôtie (Vallée du Rhône). Il a repris le domaine familial en 1983 et lui a donné son nom. Grâce à une bonne notoriété son domaine a gravi les échelons de la qualité pour devenir un symbole de la région.

-Le vin:

Une cuvée qui rappelle le savoir faire de Jean Michel Gerin sur ses grands vins blancs de Condrieu. Fraicheur et Finesse!

Cépages: 100% Viognier.

Robe: Belle couleur or intense.

Nez: De belles notes de fruits exotiques.

Bouche: Sur la fraîcheur du fruit et la minéralité, parfaitement équilibrée.

Service: Frais, 12°C.

Garde: 3-5 ans.

Accords mets et vins: Apéritifs, salade d'été, Wok de légumes, fromage de chèvre, viandes blanches, salade de fruits.

