

Domaine Coudoulet "Mélasse de 1ère Qualité" IGP Oc Rouge 2022

22,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Palmarès: Concours des Vins Elle à Table Or

Boisé: 3

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Pinot Noir

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"C'est vrai que la texture de ce vin : douce, sirupeuse, onctueuse... se rapproche du côté "mélasse". A siroter bien accompagné."

Edwige & Jules - Sommelier Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fut de chêne français

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

L'étiquette est une étiquette qui a été dessinée par l'arrière grand père de pierre André à la fin du XXème siècle. Il faisait des caricatures dans des journaux politiques de l'époque du type le frondeur. La signature Ournac frères est la signature officielle des ses enfants qui étaient négociant en vins sur les quais d'alsace à Narbonne. Un texte est inscrit sur une pancarte et mentionne la mélasse de 1er qualité, qui était à l'origine sur le dessin. Il y a un coté très provocateur qui nous a plus dans cette étiquette car en effet la mélasse est un produit qui résulte du raffinage des cannes à sucres et betteraves afin de produire des alcools. Cependant le vin est d'une excellente qualité ! Cette nouvelle étiquette résulte d'un travail familial que mon père partageait avec son frère, que je partage aujourd'hui avec mon père et mon cousin. Nous avons pris ce qui nous lie, le travail de nos ancêtre et notre travail passion de tous les jours, pour créer un pinot noir qu'il est peu commun de goûter dans le Languedoc Roussillon, oui ça goute le Pinot !!

Accords Mets & Vins

Viandes rouges, grillades et fromages.

Dégustation

Robe aux reflets violacés. Nez flatteur de petits fruits rouges acidulés. La bouche est à la fois tendre et juteuse avec une finale assez dynamique

Température de Service

16-17°C - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas

excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans