

Première de Cordée- Les Equilibristes

Vin de France 2021

Culture

Biologique,
influence de
biodynamie

Cépages

80% Grenache,
20% Syrah

Service

17°

Alcool

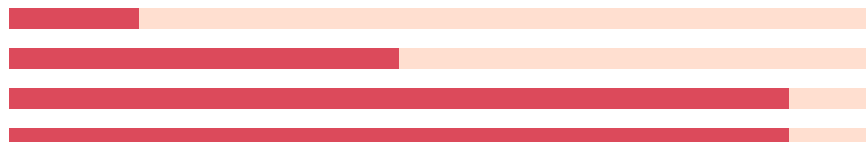
13,5%



Un rouge qui assure !

Rondouillards

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité



Nature

Souple

Fruité

Service

L'accord parfait

Hure de saumon en gelée de poisson.

Le contre-pied facile

Fricassée de poulet au beurre d'herbes.

ApogéeGarde

2024 2025

Dégustation



Oeil

Rubis clair, assez limpide et brillante.



Nez

Nez net et droit, directement vers les fruits des bois.



Bouche

Sur les fruits rouges (framboise, groseille, cassis) et dans le registre de la finesse, du soyeux et de la fraîcheur.

Domaine Purviti

Des études d'agronomie et une envie de liberté m'ont menée au pied du Mont-Ventoux où Ingrid a débuté sa carrière en tant qu'auditrice qualité dans le domaine du vin. Ayant gagné la confiance des adhérents, elle a pris la direction générale. Après quelques années, elle a alors senti que c'était le moment de reprendre possession de sa vie personnelle et professionnelle et réaliser son rêve de devenir vigneronne animée par la passion du vin et du terroir. Son engagement est de réhabiliter les terres incultes par une viticulture biodynamique. Une poignée d'associés de tous univers lui a fait confiance et ils ont commencé avec 1 hectare, puis 2 hectares investis dans le foncier. Ce projet a donné naissance au premier millésime 2019, avec un peu de chacun à travers cette cuvée pour transmettre aux générations futures.



Pays

France

Région

Vallée du Rhône

Appellation

Vin de France

Première de Cordée- Les Equilibristes

Vin de France 2021

Les alibis d'ouverture

- J'adore la montagne !
- Ca s'annonce vraiment bien.
- Une occasion de se faire plaisir.

L'avis de l'expert

Vineaste

Cette cuvée est un contrepied des vins du Rhône méridionale parfois un peu trop riche et puissant. Sur le Première de Cordée, on s'assure de chercher la fraîcheur et la finesse sur les terroirs d'altitude de Valréas, tout proche du Ventoux. Cela vient du fait que c'est à 450m d'altitude, issu de parcelles sur sols très caillouteux. Une bouche sur la groseille, longiligne et avec beaucoup de tension ! Fraîcheur et plaisir sont les maîtres mots.

**Martin B.**

Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

