

Regain N°1- Domaine Brau

Vin de France 2022

Culture

Biologique

Cépages

100% Pinot Noir

Service

15°

Alcool

12%



Un Regain d'énergie ?

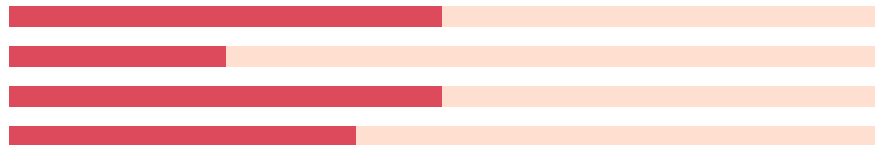
Bon-Vivant

Acidité

Amertume

Onctuosité

Intensité



De garde

Gourmand

Puissant

Service

L'accord parfait

Risotto aux herbes.

Le contre-pied facile

Plateau de fromages légers : camembert, brie.

Apogée Garde

2023 2027

Dégustation



Oeil

Robe rouge brillant.



Nez

Arômes de fruits rouges subtilement balancés par l'apport du bois.



Bouche

Les maîtres mots sont fraîcheur, à l'acidité tendue.

Domaine Brau

Brau est un domaine pionnier de la viticulture biologique. Situé dans le Sud de la France, en Occitanie, ils cultivent sur ces terres la vigne depuis 150 ans. Le rassemblement, le partage et la conservation sont leurs missions. Leur esprit pionnier, des raisins de qualité et en petites quantités, ils n'avaient plus besoin de se jeter dans le vin naturel.

Pays

France

Région

Languedoc-Roussillon

Appellation

Vin de France



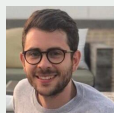
Les alibis d'ouverture

- On prend l'avion.
- Les (très) bons copains débarquent.
- Pour un Pinot Noir, je lève mon verre.

L'avis de l'expert

Vineaste

Une pépite de vinification de la part de Brau. 100% de Pinot Noir sur la fraîcheur, ça c'est plutôt classique. Mais Fabien avait cette volonté de travailler avec le bois pour l'élevage, mais aussi dès le pressurage avec des cuves en bois (staves). Cela permet d'apporter ce côté chaud et gourmand. Et de nous apprendre quelque chose. Waw !



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

