

« Le Joly Rouge » 2005 A.O.C. COTEAUX du LANGUEDOC

Vin issu de raisin de l'agriculture biologique Certifié ECOCERT sas f32600

Cépages : 50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah

Elevage : 6 mois cuve.

A proposer sur : Charcuterie, Echine de porc, bavette ou araignée de bœuf grillée,

A proposer : dès aujourd'hui

A garder : 3 ans

Service : Légère aération

Température de service : à partir de 15°C



Commentaire réalisé en février 2006 par le sommelier Fabrice Langlois :

Ce vin rouge présente une robe rubis aux reflets grenat ses larmes sont délicates et fines. Le nez s'exprime sur les fruits noirs, les fleurs suaves et le romarin. La bouche est souple et fraîche et fruité avec des tannins tendres malgré leur jeunesse et légèrement rustiques. Equilibré et léger ce vin de tous les jours appelle la cuisine des familles.

A la recherche de l'accord parfait :

Saucisse « au mètre » grillée aux sarments, pomme écrasée à l'huile d'olive. Le fruité du vin met en valeur les saveurs épicées de la saucisse, alors que la fraîcheur en équilibre le gras. Les tannins s'accordent en mâche sur le croquant de la peau grillée. La pomme de terre tapisse le tout des saveurs fruitées « vert » de l'huile d'olive.