

LA FAMILLE DES VINS DE BEAUVIGNAC

AOP Languedoc - Cuvée Expression Nature Rouge

Cépages

Syrah 80% Mourvèdre 20%

Terroir

Terroir au Nord de la Via Domitia : Une zone d'alternance garrigues - pinèdes - vignobles au relief de combes et d'échines rocheuses juxtaposées, les sols très calcaires sont d'origines crétacé ou miocène. Un terroir moins soumis à l'influence maritime et plus chaud.

Vignoble

Cette cuvée est issue de nos clos de très vieilles vignes situées sur notre meilleur terroir en coteaux à Castelnau de Guers au cœur de la garrigue et pinèdes, classé AOP Languedoc. Raisins récoltés à maturité entre 13° et 14°.

Vinification

Vinification traditionnelle avec égrappage et longue macération de 30 jours.
Remontages quotidiens.
Température de la fermentation contrôlée entre 20°C et 23°C.
Elevage en cuve de 18 mois.

Robe

Robe rubis, lumineuse, profonde et intense aux reflets violacés.

Nez

Nez charmeur, élégant et très complexe aux notes de fruits rouges et noirs très mûrs (cerises évoquant le kirsch, groseilles, cassis, mûres, fraises des bois), de confiserie au réglisse et d'épices (poivre noir).

En bouche

Entrée en bouche souple et veloutée. La bouche délivre des arômes de fruits rouges, noirs très mûrs et confiturés (sirop de fruits rouges, noirs et de cerise très mûre).
De magnifiques tanins soyeux et délicats.
Un vin ample d'une belle longueur. La finale persistante est fondue et harmonieuse.

Temps de garde

6 ans dans des conditions parfaites de conservation

Température de service 16°C

Accords Mets et Vin

La cuvée Expression Nature, vin rouge haut de gamme de La Famille des Vins de Beauvignac nécessite une alliance de grande classe. Sa complexité, sa structure, sa longueur et son équilibre nécessite un accord à la hauteur de sa grande qualité. Ainsi pendant la jeunesse du vin, les arômes de fruits rouges et noirs, de réglisse, et d'épices sublimeront les viandes rouges grillées accompagnées de sauces relevées, voire épicées et d'un gratin dauphinois ou des plats plus élaborés comme un tournedos façon Rossini accompagné d'un risotto aux truffes. Les tanins bien présents mais fondus ainsi que la générosité et la rondeur de ce vin permettront de respecter l'équilibre des saveurs pour ces alliances. La générosité et la rondeur équilibreront le velouté et le fondant des sauces, du foie gras poêlé et des viandes rouges (filets, tournedos, bavette d'ailou, magret de canard). La structure tannique apportera équilibre à la texture et la consistance des viandes et du foie gras. Le côté relevé ou épicé et le côté terroir apporté par les champignons (truffes ou cèpes ou girolles ou morilles) seront sublimés par les notes aromatiques du vin. Après quelques années de garde, la cuvée aura évolué. Elle développera des arômes dus à l'évolution (arômes tertiaires), de fruits rouges et noirs cuits, en liqueur, des notes de sous bois et d'épices. Les saveurs auront elles-aussi évoluées et se seront d'avantage équilibrées. En effet les tanins se seront d'avantage assouplis et présenteront une structure plus souple. Ainsi le caractère évolué demandera des alliances équivalentes à cette évolution. Des plats de viandes mijotés se marieront parfaitement. Pour exemple, un coq au vin ou un lièvre à la Royale accompagnés d'un risotto al amarone della valpolicella (risotto au vin rouge) proposera un accord de très grande qualité.



Avenue de Florensac – 34810 Pomerols

Tél. 04 67 77 01 59 – Fax. 04 67 77 77 21

Email: info@cave-pomerols.com

www.cave-pomerols.com

LES COSTIÈRES DE
POMEROLS