



CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2019 " JEAN-BAPTISTE POQUELIN " DOMAINE DU PARC SAINT CHARLES *

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : Grenache, Mourvèdre, Syrah

Note de dégustation :

Une teinte grenat soutenue caractérise la couleur de ce vin. Le nez complexe évoque des fruits rouges et noirs bien mûrs, des notes d'épices et de garrigues. L'élevage en barrique est parfaitement intégré et reste discret. La bouche est souple, riche et possède beaucoup d'ampleur et de rondeur. Les tanins sont bien fondus et le toucher de bouche très veloutée. Un grand vin sudiste, intense, long et généreux.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande en sauce type Daube Provençale, Bœuf Bourguignon, gibier en sauce.
Idéal également avec un plateau de fromages corsés

Commentaires du sommelier :

Cuvée emblématique de la propriété, Jean-Baptiste Poquelin est un grand vin riche, généreux et intense. Son nom fait référence à une anecdote historique croustillante. En 1642, le jeune Jean-Baptiste faisant partie de la suite royale de Louis XIII fait étape au village de Montfrin. Son père, voulait l'envoyer loin de Paris et de son penchant trop marqué pour le théâtre à son goût. Malheureusement pour le père, Montfrin est une ville très animée et des troupes de théâtre s'y produisent chaque soir durant la belle saison. Jean-Baptiste, d'un naturel timide, ose déclarer sa flamme à la magnifique actrice Madeleine Béjart non sa avoir apprécié quelques verres d'un vin rouge local. Le lendemain, il s'inquiéta de savoir d'où venait ce vin lui ayant donné l'audace d'aborder la belle. Il vient du coteau des Molières, non loin



Puissance

www.la-cave-des-sommeliers.com

