



VIN DE FRANCE ROUGE 2022 " EXPÉ N°1 / LA 3 G " DOMAINE ALARY

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 1/3 grenache noir, 1/3 grenache gris, 1/3 grenache blanc

Note de dégustation :

Vin de couleur rouge grenat très pâle et limpide. Le nez est fin, exprimant des arômes de fruits frais (cerises, framboises), d'épices et de garrigues. En bouche, très peu de tanins, un degré limité (13%, plutôt bas pour la vallée du Rhône méridionale) et une grande fraîcheur. Une expérimentation réussie à nos yeux, un vin très intéressant à une époque où la puissance et la concentration dominant bon nombre de cuvées. Conseil malin, l'aérer 1 heure en carafe ou le déboucher 3 heures avant dégustation.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif avec charcuteries et rilette. Entrée : carpaccio de bœuf.
Parfait aussi avec un plat de viande blanche (volaille, caille,...) ou un plateau de fromages.

Commentaires du sommelier :

Première expérimentation du domaine, la 3G est un vin fin, léger et fruité. Amoureux du Grenache qu'il soit blanc, noir ou gris, Jean-Etienne Alary a tenté une co-macération et co-fermentation de ces 3 couleurs. Ensuite, le vin est élevé en demi-muid. La production est très limitée (750 bouteilles) et ne sera jamais reproduite, c'est là l'intérêt de ces « Expé » numérotées. Associer trois couleurs dans la cuve, l'idée peut paraître farfelue mais quelle réussite, quelle légèreté et fraîcheur. Voici un rouge en série limitée, qui n'oublie pas de nous désaltérer !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

