



VIN DE FRANCE ROUGE 2020 " SÉLECTION ANTOINE DÜRRBACH "

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	39% cabernet sauvignon, 27% grenache noir, 24% syrah, 10% marselan

Note de dégustation :

Robe grenat intense indiquant une évolution parfaite pour une dégustation dès à présent. Le nez complexe évoque d'emblée un panier de fruits bien mûrs tels que le cassis, la mûre et les cerises confites. Un caractère floral (violette) est aussi présent. A l'aération, de subtils arômes boisés se dévoilent, suivis par quelques notes d'épices et un végétal typé garrigues avec du laurier, des herbes du sud, voir de l'olive. En bouche, c'est un vin riche d'une belle structure tannique présente mais soyeuse et qui se fond

Température de service :

Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde :

9 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des côtes d'agneau accompagnées d'un tian de légumes au thym, ail et jus de viande corsé. Ou une savoureuse daube provençal à base de bœuf ou de mouton, agneau voire sanglier.

Commentaires du sommelier :

Antoine Dürrbach compte parmi ces vignerons de Provence qui marquent les esprits, tant son lien avec la nature est profond et évident. Formé auprès de vignerons emblématiques tels que Jean-Louis Chave et Laurent Vaillé (La Grange des Pères), il a ensuite intégré le domaine familial de Trévallon, avant de proposer son expertise en conseil auprès de propriétés de renom. Aujourd'hui, il élabore ses propres cuvées, alliant une grande liberté créative à une exigence constante. Elaborer une cuvée sans contrainte d'origine afin de s'exprimer avec beaucoup de liberté, c'est avec cette idée en tête que ce talentueux vigneron a sélectionné des vins de diverses provenances mais d'une magnifique qualité afin de dessiner cette cuvée « Sélection Antoine Dürrbach ». Un très joli vin méditerranéen doté d'un juste équilibre.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

