

Domaine Naïs

Vin Cuit

Vin : Rouge cuit

Région : Provence

Appellation : Vin de table de France

Présentation : Domaine de 40ha, repris en 2002 par deux amis d'enfance, ayant en commun la passion de la terre, de la vigne et du vin jouxtant Rognes, un vieux village célèbre pour la qualité de sa pierre extraite à ciel ouvert.

Cépages : cabernet, syrah, grenache et un vieux cépage : l'Alicante.

Terroir : Les parcelles situées sur la commune de Rognes au nord de l'appellation, présentent des sols argilo-calcaires, limoneux sableux.

Vinification et Elevage : Le vin cuit, produit de façon artisanale, est obtenu par concentration d'un moût de raisin chauffé dans un chaudron additionné d'épices avant fermentation. Lors des vendanges, les deux vignerons se relaient pour préparer un vin cuit subtil, dans un vieux chaudron en cuivre, sur un feu de bois entretenu pendant toute une journée.

Dégustation : D'une robe ambrée, limpide et brillante. Un nez abricot et de poire confite avec des nuances de caramel et de coing. D'une belle complexité aromatique. Beaucoup de puissance en bouche, une attaque de fruits blancs et de noix avant une finale qui laisse place à des notes épicées.

Accord mets et vin : Les 13 desserts, préparations à base de chocolat, de fruits exotiques et la galette des rois. N'hésitez pas, à le servir avec votre foie gras, vos plats salé-sucré, pour lier des sauces accompagnant vos volailles...

Apogée : sans

Prix : 12 euros

Coordonnées producteur : www.domainenais.fr