



Tramontane Wines - Grenache Noir



Domaine Tramontane Wines

Pays et région d'origine France - Roussillon

Dénomination IGP Côtes Catalanes



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Grenache Noir

Millésime 2021

Cépages 100% Grenache Noir

Élevage Élevage en cuves

Prix 9,50 €

9,00 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Tramontane Wines est né de l'association des compétences d'Andy Cook et de Philippe Gard. Ils sont spécialisés dans le travail sur les sols de schistes. Leur terrain de jeu sont donc des terroirs difficiles, escarpés et sauvages de la bordure sud de France. Tramontane Wines regroupe 5 domaines dont Mas Cristine, Coume del Mas, Consolation, Terrimbo et Vial Magnères. Philippe, après des études à Montpellier et des expériences en Bourgogne et dans le Bordelais, crée en 2000 le domaine Coume del Mas et reprends en 2006 le Mas Cristine avec Julien Grill. Andy, après 15 ans dans la vente et la sélection de produits en Angleterre, a fini en 2006 une formation d'œnologue en Nouvelle Zélande lui permettant d'élargir ses compétences sur la filière. Une véritable **success story** !

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau rouge flamboyant. Le nez révèle des notes de fruits rouges très prononcées et on y trouve aussi l'odeur de la garrigue. En bouche, le vin se révèle gourmand et généreux. La suavité est intense pour un vin du Roussillon. Les tannins restent discrets, tandis que le palais profite d'une finale persistante. Ce Tramontane grenache se boit comme un rien et je suis certain que vous allez craquer.

Consommation et garde

Vin à boire jusque 2027. Pour le boire de façon optimale dans sa jeunesse, carafez-le 30 minutes.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:

Il est tellement facile à boire qu'il sera le compagnon de tous vos plats journaliers comme pâtes, boulets liègeois ou simple poulet-frites-salade du dimanche midi!



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble du roussillon

Le vignoble du Roussillon est situé dans le sud de la France, dans la région de Languedoc-Roussillon. Il est connu pour ses vins rouges, blancs et rosés de qualité, qui sont produits à partir de cépages tels que le Grenache, le Carignan et le Syrah. Son climat est chaud et sec, avec des étés très ensoleillés et des hivers doux. Cette région bénéficie également d'un sol riche en minéraux, qui est idéal pour la culture de la vigne. C'est l'un des vignobles les plus anciens de France, avec une histoire remontant à l'époque romaine. Aujourd'hui, la région compte environ 2000 producteurs de vins et produit environ 150 millions de bouteilles chaque année.

Il est divisé en deux parties : la Vallée de l'Agly et la Vallée de La Tech. La Vallée de l'Agly est située dans le sud de la région, et est réputée pour ses vins rouges intenses et fruités. La Vallée de La Tech, quant à elle, est située dans le nord de la région et produit principalement des vins blancs secs et des rosés frais et aromatiques. Le vignoble du Roussillon est également connu pour ses vins doux naturels, comme le Banyuls et le Maury. Ce sont des vins produits grâce à une technique appelée "mutage", qui consiste à ajouter de l'alcool à des raisins non fermentés afin de stopper la fermentation et de conserver le sucre naturel des raisins.

A noter enfin que c'est un vignoble en pleine expansion, avec de nombreux producteurs innovants qui sont en train de redécouvrir les cépages locaux et de mettre en avant les techniques de production traditionnelles. On y trouve également de nombreuses coopératives de vigneron, qui ont pour objectif de promouvoir les vins de la région auprès des consommateurs.

En plus de ses vins, le Roussillon est également réputé pour sa gastronomie, avec de nombreux plats traditionnels qui sont parfaits pour accompagner les vins de la région. Parmi les spécialités culinaires du Roussillon, on retrouve le cassoulet bien sûr mais également le « calçot », une sorte de grosse oignon grillé servi avec une sauce au jus de cuisson de viande. Bref un monde à découvrir.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be