my winebox

Cuisine en famille - Les bras m'en tombent

Domaine	Cuisine en famille
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	Vin de France

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les bras m'en tombent
Millésime	2023
Cépages	Grenache et Cinsault
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	9,80 € **9,30 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Cuisine en Famille c'est avant tout une histoire de rencontre, une histoire de cœur... Celle de Claire et Adrien. Ils se rencontrent sur les bancs du lycée, se suivent dans leur vie étudiante, se séparent (pas longtemps), se retrouvent, s'installent sur leur terre natale, travaillent indépendamment dans leurs domaines familiaux respectifs, se marient, fondent une famille... C'est l'histoire de 2 vignerons indépendants et amoureux qui décident (la quarantaine arrivant !!) de poursuivre leur passion ensemble, cette fois main dans la main, de partager les valeurs qui les animent...

Caractéristiques du vin

Un assemblage typique des Côtes du Rhône, issu de terroirs frais et sablonneux. Le Cinsault apporte gourmandise et souplesse à l'assemblage. C'est un vin frais, sur le fruit avec des arômes de petits fruits rouges et de framboise fraîche.

Consommation et garde

Ce vin est à boire dès ce soir et jusqu'en 2026. Comme souvent, un passage en carafe vous le rendra plus accessible. A servir assez frais.

Température de consommation idéale: 14 à 16 °C

Accord Mets vin:
Le vin frais et fruité des du Rhônera s'accorde avec un magret de canard aux framboises, où les arômes de petits fruits rouges et de framboise fraîche complètent la richesse et la tendreté du canard. Une autre bonne option idéale pourrait être un coq au vin.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le Vin et la Musique : L'Harmonie des Sens

L'association entre le vin et la musique est un sujet fascinant qui explore comment ces deux formes d'art peuvent s'enrichir mutuellement pour créer une expérience sensorielle unique. Ce concept, connu sous le nom de "sonic seasoning," propose que la musique peut influencer notre perception du goût et des arômes du vin, et vice versa.

Des études scientifiques ont montré que la musique peut modifier notre perception des saveurs. Par exemple, des recherches menées par l'Université d'Oxford ont révélé que des mélodies douces et lentes peuvent accentuer la perception de la douceur dans un vin, tandis que des rythmes rapides et percussifs peuvent amplifier les notes épicées ou amères. Ces découvertes ouvrent de nouvelles perspectives pour les dégustations de vin, où l'on peut choisir une playlist pour mettre en valeur les caractéristiques spécifiques d'un vin.

Certains vignerons ont même intégré la musique dans le processus de vinification. En Toscane, par exemple, le domaine Il Paradiso di Frassina utilise de la musique classique dans ses vignobles et caves. Les propriétaires croient que les vibrations des sons de Mozart et de Vivaldi favorisent la croissance des vignes et améliorent la qualité du vin. Le Domaine de l'Ecu de Fred Niger, ou encore le Domaine Milan en Provence sont également de fervent adeptes!

Les accords vin-musique sont devenus une tendance populaire dans les bars à vin et lors des événements de dégustation. Les sommeliers et les DJ collaborent pour créer des expériences où chaque vin est associé à une piste musicale spécifique, visant à amplifier les sensations gustatives et à offrir une expérience immersive. Cette synergie entre le vin et la musique ne se limite pas aux dégustations privées. De nombreux festivals de vin intègrent désormais des performances musicales, créant une ambiance festive et multisensorielle. Ces événements attirent non seulement les amateurs de vin, mais aussi les mélomanes, enrichissant ainsi la culture et l'économie locales.

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

www.mywinebox.be