



## Domaine Boisson - Le Pompon



Domaine	Domaine Boisson
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	AOP Côtes du Rhône



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Le Pompon
Millésime	2022
Cépages	50% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan, 10% Cinsault
Élevage	Cuves en béton
Prix	8,70 € <b>8,20 € pour les recommandes</b>



### Histoire du Domaine

Le Domaine Boisson est un vignoble de 28 hectares, situé dans le sud de la France, entre Rhône et Ventoux. Bruno Boisson est la 6<sup>ème</sup> génération et il a repris le domaine en 1999 après avoir fait ses stages en Australie. Mais son papa a continué à l'accompagner afin de l'épauler au mieux. Le vignoble a la chance d'avoir des vignes sur plusieurs types de sols et d'expositions, ce qui permet à Bruno d'avoir un large choix d'assemblages. Notez également que l'année 2020 sera le premier millésime en Bio.

### Caractéristiques du vin

Robe limpide aux reflets rubis. Le nez montre un parfum de fruits rouges acidulés tels que la framboise et la groseille auxquels se mêlent des notes poivrées. La bouche est à nouveau avec ces fruits rouges qui se délient tout en souplesse et légèreté. Un vin souple et gourmand qui devrait plaire à tous.

### Consommation et garde

Vin à carafier au moins 20 minutes avant de le boire maintenant. Il se gardera jusqu'en 2027 mais vous l'aurez bu avant.

**Température de consommation idéale:** 15 à 17 °C

#### Accord Mets vin:

Il sera superbe avec la cuisine provençale, en apéritif, avec un taboulé aux raisins, un pâté (fait maison), des rillettes de porc et un bon saucisson.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Les vins de Toscane

La Toscane est l'une des régions viticoles les plus emblématiques d'Italie et un véritable berceau de l'identité œnologique du pays. Située au centre de la péninsule italienne, elle couvre environ **23 000 km<sup>2</sup>** et compte plus de **58 000 hectares de vignes**, soit environ 8 % du vignoble national. Cette région produit en moyenne **2,5 millions d'hectolitres de vin par an**, dont près de 90 % sont des vins rouges. La Toscane bénéficie d'un **climat méditerranéen** avec des étés chauds et secs, des hivers doux et un ensoleillement généreux. La mer Tyrrhénienne joue un rôle clé en régulant les températures, tandis que les collines (qui couvrent près de 70 % du territoire) apportent des amplitudes thermiques bénéfiques à la maturation lente et équilibrée des raisins.

Le cépage roi est le **Sangiovese**, qui représente environ **70 % des plantations** et donne naissance aux plus grandes appellations : **Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano** ou encore les IGT Toscana, qui permettent plus de liberté dans les assemblages. Ces vins se distinguent par leur robe rubis brillante, leur acidité rafraîchissante, leurs tanins élégants et leurs arômes de cerise, de violette, d'épices et parfois de cuir après quelques années de garde.

La Toscane compte **11 DOCG** (dénomination d'origine contrôlée et garantie), **41 DOC** et plusieurs IGT. Les **Super Toscans**, nés dans les années 1970, ont largement contribué à la renommée mondiale de la région : des cuvées haut de gamme souvent issues de Sangiovese assemblé à des cépages bordelais (Cabernet Sauvignon, Merlot), élevées en barriques et offrant un style moderne et ambitieux.

Enfin, la région ne se limite pas au vin : ses paysages vallonnés, ponctués de cyprès et de villages médiévaux, participent à son charme unique. Déguster un verre de Sangiovese face aux collines de San Miniato ou de Montalcino, c'est goûter à l'âme de la Toscane, une terre où l'histoire, l'art et la viticulture sont intimement liés.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



### 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](mailto:info@mywinebox.be)