my winebox

Domaine du Cros - Lo Sang Del Païs

Domaine	Domaine du Cros
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	AOC Marcillac

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Lo Sang Del Païs
Millésime	2020
Cépages	100% Fer Servadou ou « Mansois »
Elevage	Elevage en cuves inox.
Prix	9,90 € **9,50 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Le vignoble de Marcillac est implanté sur des coteaux d'argile rouge, dénommés Rougiers, surplombés par des plateaux calcaires. La superficie actuelle de l' AOC. qui compte 180 hectares, en fait l'une des plus petites appellations de France.

Philippe et Julien Teulier, propriétaires du Domaine du Cros, appartiennent à la douzaine de propriétaires récoltants embouteilleurs. Depuis quatre générations et jusqu'en 1982, le Domaine du Cros avait un seul hectare de vigne et produisait environ 4000 bouteilles par an. Depuis, à force de rachat, de location de terres et de travail, le domaine s'étend à présent sur plus de 31ha !

Caractéristiques du vin

La robe est rouge aux reflets violets. Le nez est frais et révèle des arômes de fruits rouges et d'épices dominés par le cassis et le poivre. L'attaque est franche sur les mêmes notes d'épices et de fruits rouges, avec une fin de bouche réglissée et mentholée. C'est un Marcillac franc et typé où le cépage « Mansois » montre son côté gouleyant.

Consommation et garde

A carafer 30 minutes avant de le déguster. Il est à consommer dans sa jeunesse, sur son fruit (2025). Il peut être bu un peu frais.

Température de consommation idéale: 14-15°C

Accord Mets vin:
Il sera parfait légèrement frais sur toutes vos grillades et plus particulièrement sur de l'agneau. Mais il accompagnera aussi vos plats de cochonaille ou un bon fromage de laguiole. Un vin de copains comme nous les aimons !

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: L'AOP Crémant d'Alsace

Pour la première fois dans la Silver Box, nous sommes heureux de proposer à nos abonnés de découvrir une méthode traditionnelle : un Crémant d'Alsace ! L'occasion faisant une nouvelle fois le larron, profitons-en pour connaitre un peu mieux cette AOP encore trop souvent critiquée alors qu'il est devenu aujourd'hui le premier vin mousseux consommé en France (après les Champagnes bien sûr).

Dès la fin du XIXème siècle, plusieurs entreprises viticoles alsaciennes élaboraient déjà des vins mousseux selon la méthode traditionnelle. Cet usage, moins vivace durant la première moitié du XXème siècle, a été maintenu jusqu'à la reconnaissance de l'AOC Crémant d'Alsace en 1976. Ce décret a apporté aux maisons de Vins d'Alsace le cadre nécessaire à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité, selon des exigences comparables à celles appliquées par les professionnels champenois eux-mêmes. Aujourd'hui, plus de 500 élaborateurs sont réunis au sein du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace.

Certains crémants sont élaborés exclusivement à partir d'un cépage unique, affichant son nom sur l'étiquette. Pour les autres, ils sont issus de l'assemblage harmonieux de plusieurs d'entre eux, chacun contribuant à l'équilibre subtil de la cuvée. Le Pinot Blanc est le principal cépage des Crémants d'Alsace blancs. Il leur confère fraîcheur et délicatesse. Le Riesling offre des Crémants aux notes vives et fruitées. Le Pinot Gris apporte richesse et charpente. Le Chardonnay (seul cépage non alsacien à proprement parlé) distille des notes fines et légères. Le Pinot Noir est le seul cépage à produire des Crémants d'Alsace rosés. Il est également à l'origine des Blancs de Noirs.

Après la fermentation traditionnelle, comme en Champagne, c'est dans la bouteille même que s'effectuera naturellement la « prise de mousse », grâce à une deuxième fermentation. Après une période de vieillissement dite « sur lattes », qui ne peut être inférieure à neuf mois, lors de laquelle les bouteilles sont tournées jour après jour sur leur pointe, afin que le dépôt se rassemble dans le col en attendant l'heure du dégorgement. Le volume libéré lors de l'évacuation du dépôt est compensé par l'ajout d'une liqueur permettant un dosage en brut nature, extra-brut, brut ou demi sec.

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