



Domaine Elodie Balme



Domaine	Domaine Elodie Balme
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Domaine
Millésime	2021
Cépages	60% Grenache, 30% Carignan et 10% Merlot
Élevage	Élevage en cuves fibre et béton
Prix	10,50 € 10,00 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Créé en 2006, le Domaine Elodie Balme fait partie des domaines montants de la Vallée du Rhône. Ils s'appuient sur des terroirs ancestraux pourvoyeurs de belles matières, sur lesquels se greffe la passion rafraîchissante et revigorante de jeunes vigneron(ne)s. Depuis 2021, le domaine Elodie Balme s'est engagé dans la certification en agriculture biologique. Les 17 Ha du domaine se répartissent sur 3 communes : Rasteau, Buisson et Roaix.

Elodie est née dans le vin, est faite pour le vin et fait des vins juste délicieux et rares... Ici, vous êtes seulement 24 chanceux tirés au sort à pouvoir avoir cette bouteille dans votre Mywinebox !

Caractéristiques du vin

Un petit vin facile, un glou glou comme disent les cavistes. Une structure de grenache et de carignan pour assurer une bonne tenue, on est quand même dans le sud de la vallée du Rhône ! Et une petite pointe de merlot apporte un fruit original (ce qui l'oblige à « déclasser » le vin en Vin de France, et non AOP Rasteau).

Consommation et garde

Vin à boire maintenant sur le fruit et jusqu'en 2025. Mais pensez à ouvrir la bouteille 30 minutes avant de la boire ou son côté très bio. Et une fois ouverte, buvez-la le jour même !

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Que dire ? Un parfait "vin de copains" à dégainer en toutes occasions ... C'est très bon ! Assemblage Carignan, Grenache et Merlot pour un vin très fruité et souple. Une petite bombe de gourmandise...

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le plus grand vignoble de France : La Loire (partie II - La Touraine)

La Touraine est la principale région viticole de la vallée de La Loire avec pas moins d'une douzaine d'appellations produisant pratiquement tous les types de vins ! Selon les appellations, les principaux cépages sont ici, en rouge, le cabernet franc (mais aussi, accessoirement, le côtes, le cabernet-sauvignon, le gamay, le pinot noir ou le pineau d'Aunis, en blanc surtout le chenin, mais aussi le sauvignon et le romorantin. La Touraine est donc un vignoble à multiples facettes et chacune de ses appellations possède ses spécificités.

Au nord-ouest du vignoble tourangeau se trouvent deux appellations contiguës, très différentes malgré des noms proches : Cheverny et Coteaux-Cheverny. À Cheverny les rouges sont composés de pinot noir (généralement majoritaire) et de gamay alors que les blancs proviennent majoritairement de sauvignon éventuellement complétés de chardonnay et de chenin. Coteaux-Cheverny, pour sa part, est exclusivement une appellation de blancs issus d'un cépage purement local, le romorantin, qu'on ne trouve qu'ici.

Arrivent maintenant, plus à l'ouest plusieurs vignobles de forte notoriété, deux pour leurs blancs de chenin à l'est de Tours, Vouvray et Montlouis et trois à l'ouest de la ville, connus pour leurs rouges de cabernet franc, Chinon, Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil.

Vouvray et Montlouis se font face de chaque côté de La Loire, Montlouis rive gauche et Vouvray rive droite. Les deux produisent les mêmes types de blancs à partir du seul cépage chenin : secs, demi-secs, moelleux et effervescents. Cinq fois plus vaste, Vouvray dispose de terroirs plus variés entre argilo-calcaires et argiles à silex. Montlouis est longtemps resté dans l'ombre de sa rivale mais depuis une quinzaine d'années, une nouvelle génération de vignerons a "boosté" l'appellation.

De la même façon, les appellations de rouges se font face à l'ouest de Tours, Chinon rive gauche, Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil rive droite. Ici le cépage roi est le cabernet franc avec une petite tolérance pour le cabernet-sauvignon. Sensiblement plus vaste, Chinon possède des terroirs un peu plus variés. Quelle que soit l'appellation, on produit ici de très grands vins rouges à des prix raisonnables et qui sont capables de tenir une très longue garde dans les meilleurs millésimes !

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