my winebox

Domaine Elodie Balme - Cuvée Domaine

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

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Cuvée Domaine
Millésime	2023
Cépages	60% Grenache, 30% Carignan et 10% Merlot
Elevage	Elevage en cuves fibre et béton
Prix	10,50 € **10,00 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Créé en 2006, le Domaine Élodie 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 Élodie 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... C'est une chance de pouvoir les déguster ! Profitons-en !

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 touche de merlot apporte un fruit original.

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 vu son côté très bio. Et une fois ouverte, buvez-la le jour même !

Température de consommation idéale: 14-16°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...

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Quelle est la différence entre le Cognac et l'Armagnac?

Le **Cognac** et l'**Armagnac** sont deux prestigieuses eaux-de-vie françaises issues de la distillation de vin blanc, mais malgré leurs apparences similaires, ce sont deux produits bien distincts, chacun avec une identité propre, un terroir spécifique et un savoir-faire unique.

Le **Cognac** est produit dans la région éponyme, en **Charente et Charente-Maritime**, avec six crus délimités dont la Grande Champagne, très réputée. L'**Armagnac**, quant à lui, est originaire de la **Gascogne**, dans le sud-ouest de la France (Gers, Landes, Lot-et-Garonne), et comprend trois terroirs : **Bas-Armagnac**, **Ténarèze** et **Haut-Armagnac**. Les sols et le climat influencent le goût final de manière significative.

Le Cognac est généralement distillé **deux fois** dans un alambic **charentais à repasse**, ce qui donne une eau-de-vie plus légère, florale et raffinée. À l'inverse, l'Armagnac est souvent distillé **une seule fois** dans un alambic **à colonne spécifique** (alambic armagnacais), conservant ainsi plus d'arômes, de gras et de rusticité. Cela donne un caractère plus typé, fruité et parfois épicé.

Les deux eaux-de-vie sont vieillies en fûts de chêne, mais l'Armagnac utilise parfois des fûts issus de chênes locaux (Monlezun) qui accentuent sa complexité. Le Cognac est souvent plus lissé par le temps et l'assemblage, tandis que l'Armagnac peut être commercialisé en **millésimé**, ce qui reflète la singularité d'une année.

Les confondre serait nier **l'âme régionale** et le **patrimoine culturel** de chacun. Le Cognac est plus **international**, prisé dans les cocktails et les marchés asiatiques et américains. L'Armagnac est plus **confidentiel**, souvent destiné à un public d'amateurs éclairés. Chacun raconte une **histoire différente** du vin, du feu et du temps, à sa façon.

En somme, Cognac et Armagnac sont deux expressions sublimes du génie français de la distillation. Les comparer, oui ; les confondre, jamais.

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