my winebox

Domaine La Voûte du Verdus

Domaine	Domaine La Voûte du Verdus
Pays et région d'origine	France - Labguedoc
Dénomination	IGP Saint-Guilhem-le-désert

Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Domaine
Millésime	2033
Cépages	Grenache Blanc, Colombard et Rolle
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	10,30 € **9,80 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Situé au cœur du village de St Guilhem le désert, sur le chemin de St Jacques de Compostelle, le domaine La Voûte du Verdus voit le jour en 2011. Mélanie et Pierre ESTIVAL, fille et beau fils de Guilhem et Sylvie BONNET, tous deux œnologues, sélectionnent 2ha du vignoble familial. Aujourd'hui leur vignoble comprend 8 ha partagés entre Syrah, Grenache Noir et Blanc, Colombard, Vermentino, Cinsault, Carignan Noir et Blanc. Le domaine tire son nom du ruisseau traversant le village : Le Verdus. La cave est bâtie sur la voûte de pierre enjambant ce ruisseau apportant naturellement une fraicheur tout au long de l'année au chai de vinification. CQFD!

Caractéristiques du vin

Ce vin blanc du Domaine La Voûte du Verdus nous a séduit par sa robe pâle aux reflets verts. Son nez dévoile des arômes raffinés de fenouil et d'anis. En bouche, il se distingue par une fraîcheur et une harmonie exquises, évoluant vers des notes de résine de pins avec le temps. Un vin élégant et équilibré, idéal pour les amateurs de saveurs subtiles.

Consommation et garde

A boire directement sur sa belle fraicheur. A ouvrir 15 minutes avant de le boire pour libérer son beau fruit.

Température de consommation idéale: A boire assez frais autour de 10 °C

Accord Mets vin:
Cette bouteille sera parfaite à l'apéritif, avec un poisson à la plancha, des légumes grillés. Pierre l'a bu avec un poisson style fish stick « maison », un délice.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les bienfaits du vin selon ChatGPT 4.0

Parlons des bienfaits du vin sur la santé, un sujet fascinant et controversé. Bien que la consommation excessive d'alcool soit nocive, de nombreuses études suggèrent que la consommation modérée de vin, particulièrement le vin rouge, peut avoir des effets bénéfiques. Ce paradoxe, souvent appelé le "paradoxe français", a attiré l'intérêt de chercheurs et de consommateurs du monde entier .

Le "paradoxe français" fait référence à l'observation selon laquelle les Français, malgré une alimentation riche en graisses saturées, présentent un faible taux de maladies cardiovasculaires. Ce phénomène est en partie attribué à la consommation régulière de vin rouge, qui pourrait réduire le risque de maladies cardiaques grâce à ses composants bioactifs .

Parmi ces composants, les polyphénols, en particulier le resvératrol, sont des antioxydants puissants. Ils protègent les vaisseaux sanguins, réduisent le mauvais cholestérol (LDL) et préviennent les caillots sanguins. Le resvératrol pourrait également avoir des effets anti-âge, anti-inflammatoires et anti-cancer .

Les flavonoïdes, un autre groupe de polyphénols dans le vin rouge, contribuent à la protection des cellules contre les dommages oxydatifs. Une consommation modérée de vin rouge (un verre par jour pour les femmes et deux pour les hommes) a été associée à une réduction du risque de maladies cardiovasculaires et de certains cancers .

Cependant, ces bienfaits ne justifient pas une consommation excessive d'alcool, qui peut entraîner des maladies du foie, des troubles mentaux et une augmentation du risque de dépendance. La clé réside dans la modération .

En outre, le vin favorise la relaxation et le bien-être, et est souvent consommé lors de repas partagés, renforçant ainsi les liens sociaux et familiaux, ce qui peut bénéficier à la santé mentale .

En somme, bien que le vin ne soit pas une panacée, sa consommation modérée peut offrir des avantages pour la santé, en particulier lorsqu'il est intégré dans un mode de vie sain et équilibré.

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