



Domaine les Yeuses - Délicieuse



Domaine Domaine les Yeuses

Pays et région d'origine France - Languedoc

Dénomination IGP Pays d'Oc



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Délicieuse

Millésime 2020

Cépages Syrah, Merlot et Cabernet Franc

Élevage 9 mois en cuve

Prix 7,40 €

7,00 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous vous avons déjà présenté ce domaine à de nombreuses reprises et nous sommes toujours épatés par le rapport qualité-prix des vins du domaine. Pour rappel, il s'agit d'un grand domaine (plus de 80 Ha) situé au bord de la Méditerranée, près du bassin de Thau (bien connu pour Sète, sa culture d'huîtres et bien sûr Georges Brassens). Il est dirigé par la famille Dardé que nous connaissons très bien depuis plus de 10 ans.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau rouge grenat, lumineuse et intense. Au nez, nous avons trouvé des notes de fruits rouges, de poivre et de bonbons. La bouche est très bien équilibrée, c'est un vin très gourmand avec une petite note de sucrosité. Il se laisse boire très facilement et donc très rapidement. Certainement un futur coup de cœur pour nombre d'entre vous.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent (carafez -le 20 minutes) et qui se conservera jusque l'été 2024.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Vin qui accompagne parfaitement les grillades mais aussi des plats orientaux. Nous, nous l'avons dégusté sur des os à moelle grillés à la chapelure italienne et cela fonctionnait également très bien !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Devenez coopérateur du vignoble Bellum Fagetum dans la région liégeoise (part II) !

Le projet est beau et ambitieux. Mais tout connaisseur sait que le parcours de vigneron, c'est comme être supporter du Standard, un sacerdoce ! Très gourmand en compétences diverses et variées telles que la vinification, la vente, la météo, la biologie des sols, les traitements de maladies, l'ampélographie,... un projet vinicole, surtout quand il démarre d'une feuille blanche, est avant tout gourmand en capitaux ! Entre le foncier, les tracteurs, la cuverie, le pressoir, le matériel en tout genre pour vinifier, les forces de vente, la main d'œuvre, il n'y a que l'embarra du choix !

Malgré l'intérêt marqué par de gros investisseurs dès le départ, Judith et Geoffrey ont souhaité fédérer des gens autour d'un projet en relation avec la nature et l'environnement tout en conservant une approche locale et participative. Raison pour laquelle ils ont souhaité structurer leur projet sous forme d'une coopérative pour la gestion de leur domaine mais également pour son financement.

Le premier tout de table s'est bouclé sans trop d'encombres, mais les banques, suites aux incertitudes liées aux conséquences de la guerre en Ukraine, souhaitent une mise de départ plus importante des fondateurs pour financer le projet. **Le Domaine Bellum Fagetum s'est donc remis à la recherche de nouveaux coopérateurs et, si le projet vous intéresse, vous pouvez les aider en participant à cette magnifique aventure en achetant une part du Domaine.** Même si vous n'avez pas de temps, il n'y a aucune obligation de venir travailler dans les vignes ou de rejoindre un comité. Venir à des activités c'est pour le plaisir. Quels sont les profils de nos coopérateurs : ceux qui veulent travailler dans les vignes, ceux qui aimeraient se former et apprendre, ceux qui aiment boire un verre et rencontrer des gens, ceux qui soutiennent un projet local, ceux qui offrent un cadeau original, vert, local, long terme.

En cette fin mars 2022, plus de 400 coopérateurs détenant 660 parts ont déjà répondu présent. La part coûte 500€ et après application du mécanisme du tax shelter, elle ne revient plus qu'à 275€ ! Pour plus d'info, visitez <https://domainebf.be/devenir-cooperateur/>. Il y a plein de bonnes raisons pour rentrer dans ce projet et chacun pourra y retrouver ce qu'il en attend ! N'hésitez pas. Plaisir garanti !

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

www.mywinebox.be