



Domaine Py - Guinguette



Domaine	Domaine Py
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Guinguette
Millésime	2024
Cépages	60% Cinsault, 30% Grenache et 10% Syrah
Elevage	Cuve béton durant 4 mois
Prix	8,60 € 8,20 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Jean-Pierre Py reprend les vignes familiales en 2003 et choisit de quitter la coopérative pour vinifier ses propres cuvées. Depuis 2009, le domaine est conduit en agriculture biologique, dans un équilibre respectueux entre nature, environnement et savoir-faire humain. Situé au pied du mont Alaric, sur des sols argilo-calcaires, le vignoble bénéficie d'une exposition idéale et de l'influence des flux marins et occidentaux. Avec un encépagement traditionnel — grenache, syrah, cinsault et vieux carignan —, le Domaine PY s'est imposé en quelques années comme une référence maîtrisant pleinement l'expression de ses terroirs.

Caractéristiques du vin

Fruité et d'une jolie couleur rubis brillant. La cuvée est tout en souplesse. Nez assez intense aux notes de fruits rouges. Ce vin est frais et gourmand. Il devrait faire le bonheur de beaucoup.

Consommation et garde

Vin à carafer 20 minutes avant de le boire. Il se conservera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 14 à 16 °C

Accord Mets vin:

Ce vin rouge souple et fruité accompagnera parfaitement une **grillade estivale** (brochettes de viande ou légumes), une **salade de lentilles au chorizo**, ou encore une **tarte à la tomate et au fromage de chèvre**. Sa fraîcheur et sa gourmandise en font un excellent compagnon des repas conviviaux et décontractés.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale:

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