



Domaine Saint-Georges d'Ibry



Domaine Domaine Saint-Georges d'Ibry

Pays et région d'origine France - Languedoc

Dénomination IGP Côtes de Thongue



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Cuvée des amis

Millésime 2021

Cépages Syrah et Merlot

Elevage Elevage en cuves

Prix 8,30 €

7,90 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le domaine est dirigé par Michel Cros, vigneron dynamique toujours en quête de perfection. Son amour de la terre et sa passion du métier dans le respect de la tradition ont permis d'obtenir, grâce à la richesse du terroir et à la diversité des cépages, une production de qualité et des plus naturelles. Il pratique l'agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement. Le domaine a été homologué en 2000 par le Bureau Certificateur « Véritas » et peut donc bénéficier de la mention « TERRA VITIS » (certification environnementale présente dans toutes les régions viticoles françaises qui s'appuie de manière égale sur les trois piliers du développement durable : l'environnement, le social et l'économie).

Caractéristiques du vin

La robe est d'un rouge rubis profond. Le nez est typique avec des arômes de bonbon au cassis et de confiture de mûre. La bouche est ronde et soyeuse. C'est un vin de plaisir par excellence, avec un très bon rapport qualité-prix, souple, facile et gouleyant. Une bouteille à ouvrir seul ou entre amis.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant et jusqu'en 2026. Dans sa jeunesse, pensez à l'aérer généreusement.

Température de consommation idéale: 15 - 17°C

Accord Mets vin:

Très agréable accompagné de charcuteries, hors d'œuvre ou une viande blanche grillée. Il apportera un air festif à votre repas !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le plus grand vignoble de France : la Loire (partie III - L'Anjou)

Avant dernière étape dans notre navigation le long de la Loire (une 4ème fiche sera proposée le mois prochain couvrant la région du Muscadet), le vignoble de l'Anjou est également riche de nombreuses appellations aux caractères une fois de plus très diversifiés. Dans notre voyage vers l'ouest, la première halte sera celle du Saumurois.

Le Saumurois comprend deux grandes appellations : Saumur-Champigny (vins rouges exclusivement) et Saumur (rouges et blancs ainsi que des vins effervescents). Ici, globalement le terroir est très calcaire et quand on longe la Loire un peu avant et un peu après la ville de Saumur on peut apercevoir des mini falaises de craie blanche souvent creusées d'habitations ou de caves troglodytes. Ce côté très calcaire influe sur le caractère des vins produits ici, avec des sensations tactiles très cristallines, "d'eau de roche", des tannins fins, une grande fraîcheur de bouche et une salinité minérale assez marquée, dans les rouges comme dans les blancs (alors que, par exemple, les rouges de Chinon sont en général un peu plus amples). Comme à Chinon ou à Bourgueil, les plus belles cuvées de rouges à Saumur-Champigny ou à Saumur peuvent soutenir une longue garde. C'est à Saumur-Champigny que se trouve le mythique Clos Rougeard un des vins les plus recherchés de France.

À l'ouest, mais surtout au sud d'Angers, on produit des blancs et des rouges, mais aussi une proportion importante de vins moelleux. L'appellation Anjou produit des vins blancs secs à base du seul chenin et des rouges où le cabernet franc est dominant, mais la part du cabernet-sauvignon est importante (il y a même quelques cuvées 100 % cabernet-sauvignon), pouvant être complétés par du grolleau ou du pineau d'Aunis. Les vins rouges d'Anjou sont en général des vins au fruité croquant, dotés d'une belle tension, qui apparaissent souvent plus légers qu'à Saumur-Champigny ou Chinon, par exemple, et qui ne possèdent pas la même capacité de garde. Sur la rive droite de la Loire se trouve une petite appellation très qualitative, Savennières (avec deux hiérarchisations, Savennières-Roche-aux-Moines et Savennières-Coulée-de-Serrant, monopole du célèbre domaine éponyme). On trouve ici exclusivement des blancs de chenin, très marqués par leur terroir schisteux, souvent moins faciles à découvrir dans leur jeunesse que les autres blancs d'Anjou (ou que ceux de Vouvray ou de Saumur), mais dotés d'un caractère minéral très marqué et d'une grande capacité de garde.

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