



Famille Bonnin - Un Point c'est Rouge



Domaine	Famille Bonnin
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	IGP Val de Loire



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Un Point c'est Rouge
Millésime	2024
Cépages	Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	1 040,00 € 990,00 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Depuis 20 ans, des actes et pas seulement des mots : de La Transparence ! En 2001, le domaine obtient la certification **TERRA VITIS**. « Terra Vitis, la signature de vignerons français qui respectent la nature, les hommes et les vins »

Terra Vitis est une démarche qui répond aux critères du développement durable. Elle assure la sécurité alimentaire du produit et le respect de l'environnement mais aussi le bien-être de tous.

Du cep à la bouteille, Sophie et Jean-Christian assurent la transparence dans leurs interventions et de leurs pratiques : c'est la traçabilité. Celle-ci est contrôlée par un organisme certificateur indépendant qui s'assure du strict respect du cahier des charges

Caractéristiques du vin

La robe est d'un très beau rouge rubis. Au nez, vous allez découvrir des notes de petits fruits noirs très frais avec une note torréfiée. La bouche est très gourmande et ronde, intense et fruitée. Un vin très bien réalisé et très équilibré.

Consommation et garde

Vin à boire un peu après un carafage de 30 minutes. Il se conservera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:

C'est un vin pour une belle lanche de charcuterie. Mais il sera parfait avec de la cuisine un peu épicée comme on trouve au Mexique. Une très belle découverte.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le goût bouchonné : un défaut statistiquement rare, mais redouté

Vous servez un grand cru, le nez se fronce, la bouche hésite... « **Ce vin est bouchonné.** » Derrière cette simple remarque se cache un phénomène aussi frustrant que fascinant. Le responsable ? Une molécule nommée **TCA (trichloroanisole)**. Elle naît souvent de la rencontre entre des champignons naturellement présents dans le liège et des résidus de produits chlorés. Résultat : une odeur de moisi, de carton mouillé, qui masque totalement les arômes du vin.

Mais ce défaut est-il vraiment courant ? **Les statistiques varient**, mais on estime qu'environ **2 à 5 %** des bouteilles bouchées au liège naturel sont touchées. Cela représente, à l'échelle mondiale, **plusieurs dizaines de millions de bouteilles perdues chaque année**. Un véritable enjeu économique et d'image pour les producteurs.

Le TCA est d'autant plus redoutable qu'il agit à des concentrations infimes. Les experts détectent son effet dès **2 à 5 nanogrammes par litre**, soit l'équivalent d'une goutte dans une piscine olympique. Invisible, incolore, mais destructeur.

Face à cela, l'industrie s'adapte. **Environ 30 % des vins tranquilles** dans le monde utilisent aujourd'hui des bouchons synthétiques ou techniques pour éviter ce risque. Pourtant, le **liège naturel reste majoritaire dans les vins haut de gamme** — plus de **85 % des bouteilles premium** en sont encore dotées — pour ses qualités de micro-oxygénation et son image de tradition.

Le goût bouchonné reste donc une anomalie statistique... mais une anomalie de luxe, capable de transformer une grande bouteille en grande déception.

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