



## Gueissard Papilles



Domaine Les vignobles Gueissard  
 Pays et région d'origine France, - Provence, 83110 Sanary sur Mer.



Dénomination Côtes de Provence



Couleur Rouge  
 Nom de la cuvée Les Papilles  
 Millésime 2021  
 Cépages 40% Syrah, 40% Cinsault et 20% Grenache  
 Elevage Elevage en cuve inox  
 Prix 10,70 €  
**10,20 € pour les recommandes**

### Histoire du Domaine

L'histoire est belle... Elle est faite de passion. Celles de Clément Minne et de Pauline Giraud, pour commencer. Il a 25 ans, elle 28. Ils ont le même amour pour la vigne et le vin, une vocation concrétisée par un BTS viticulture-œnologie. Ce diplôme en poche, ils ont tracé leur chemin ensemble en Nouvelle-Zélande et en Australie, à la rencontre d'une autre culture viticole. Leurs premières armes faites, ils étaient désireux de faire leurs propres vins. Un rêve fou quand on est jeune et que l'on n'a pas un père ou un grand-père vigneron pour vous céder vos premiers hectares. Un rêve qui finit pourtant par devenir réalité grâce à la rencontre de Frédéric Valette et Philippe Barrière. Ceux-ci, convaincus par l'enthousiasme du jeune couple, décident de les aider à acheter 12 Ha de vignes et à réaliser leur rêve.

### Caractéristiques du vin

La robe est rouge pourpre, brillante et limpide. Les arômes sont généreux en fruits avec des notes de cassis, de framboise et de myrtille. La bouche est élégante, croquante, souple, gourmande, fraîche et avec une très belle longueur. Nous avons ADORE !

### Consommation et garde

Vin à boire dès aujourd'hui et jusqu'en 2029. Carafez le 30 minutes avant de le boire.

**Température de consommation idéale:** 16 à 18 °C

#### Accord Mets vin:

Ce vin accompagnera à merveille une charcuterie, un sablé de parmesan aux artichauts violets ou un carré d'agneau au thym (ça c'est vraiment bon ...).

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Quelques conseils simples pour servir un vin

Tout d'abord, et on l'oublie trop souvent, la première donnée à un vin les meilleures chances d'être apprécié à sa juste valeur est de le préparer à l'avance. C'est à dire, le mettre à température idéale de service et l'aérer si cela est nécessaire.

Servez un (bon) jeune haut-médoc à 10°, il vous paraîtra dur, acide et asséchant, tandis qu'un meursault blanc, servi à 16°, vous laissera une désagréable sensation de lourdeur et de chaleur. Le froid tend à paralyser l'expression des arômes et à durcir les tanins tandis que le chaud accentuera l'impression d'alcool, au détriment de l'équilibre du vin et des arômes plus fins. Nos fidèle abonnés l'ont déjà très certainement remarqué, nous conseillons presque toujours de carafier les vins. Pourquoi ? Certains jeunes vins sont dits « fermés », c'est à dire peu expressifs du point de vue de leurs arômes. D'autres peuvent, à certains stades, développer des odeurs peu agréables (phénomène de réduction) mais fugaces qu'il s'agit de dissiper. Passer le vin en carafe va produire l'effet d'exposer tout le contenu du flacon à l'air et accélérer le dégagement ou l'éclaircissement des arômes.

Pour aérer, il faut bien évidemment déboucher la bouteille. Déboucher une bouteille n'a rien de compliqué si l'on possède le tire-bouchon adéquat. On sera simplement attentif à couper la collerette sous le niveau du goulot pour que le vin ne soit pas en contact avec le métal au moment du service (ce qui permet, 9 fois sur 10, d'éviter les gouttelettes qui tâche. Les premiers tire-bouchons datent de la fin du XVIII<sup>ème</sup> lorsque l'usage du bouchon de liège s'est répandu. Le modèle classique possède une lame en spirale, ou « queue de cochon ». Au limonadier, dont le pas de vis est trop court pour des bouchons longs, on préférera les modèles pourvus d'un double cran sur le levier, ce qui facilite grandement le travail. La palme de la facilité d'emploi revient probablement aux tire-bouchons de marque « Screwpull », dont la longue hélice en téflon permet l'extraction du bouchon d'un mouvement facile et continu. Dans les vieux vins, le bouchon peut se désagréger au moment de l'ouverture : les tire-bouchon à lames (tourne-bouchon ou bi-lame) permettent de résoudre le problème (une fois que l'on a pris le coup de main).

En fait, cette rubrique aurait pu constituer la toute première fiche de mywinebox ! Vous savez tout maintenant ! Bonne dégustation

### 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](mailto:info@mywinebox.be)