my winebox

Le Bois des Dentelles - Cuvée Bibiche

Domaine	Le Bois des Dentelles
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOP Côtes du Rhône

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Cuvée Bibiche
Millésime	2021
Cépages	100% Grenache
Elevage	Elevage en cuves béton 10 mois
Prix	12,00 € **11,50 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Le nom du domaine vient d'une des parcelles de vignes, qui est bordée par des chênes et permet d'admirer en arrière-plan les Dentelles de Montmirail. David Gaugué a le plus petit domaine de l'appellation soit 2,5 Ha de vignes. Et nous avons pu en obtenir pour vous, amis fidèles de Mywinebox.

Ici, David opte pour un travail manuel et une agriculture biologique, sans désherbants, ni produits chimiques respectant l'écosystème et le climat méditerranéen. Il travaille SEUL ! Le travail du sol est mécanique, ce qui favorise la structure du sol et limite l'érosion. La récolte, réalisée par la famille et les amis, est 100% manuelle, ce qui permet de choisir les meilleurs fruits. Il n'y a pas d'intrants dans ses vins qui ne sont ni filtrés, ni collés : un léger dépôt peut apparaître dans la bouteille.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau grenat foncé et brillant. Le nez révèle des notes de fruits noirs (cerises, cassis et framboises) ainsi qu'un côté réglissé. La bouche est dense et ronde, avec une belle concentration. On y retrouve ce magnifique fruit. La finale est longue et gourmande. Une très très belle bouteille qui vous plaira assurément !

Consommation et garde

A carafer 40 minutes avant de la boire. Elle se gardera jusqu'en 2026 sans aucun problème.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:
C'est un vin pour manger. Typiquement, il sera parfait avec une belle pièce de viande grillée. Mais il sera aussi génial avec des carbonnades ou un agneau au romarin.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Ma fameuse recette de la dinde flambée au Whisky

Voici une de mes recettes préférées. Malgré sa simplicité et celle de ses ingrédients, je n'ai finalement encore jamais réussi à la faire comme je le souhaitais. Dernière tentative samedi soir, mais le résultat n'était pas encore là ! La voici quand même, peut-être pourrez vous mieux vous y prendre...

Voici les ingrédients et le déroulement. Acheter une dinde d'environ 5kg et une bouteille de whisky, prévoir du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard.

Barder la dinde de lard, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Préchauffer le four thermostat sur 7 pendant 10 minutes. Se verser un verre de whisky, le boire pour voir si il est bon. Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson. Se verser 2 verres de whisky et les boire parce qu'en effet, le précédent était bon. Après une debi-beurre, fourrer, l'ouvrir et surbeiller la buisson de la pinde. Brendre la vouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade. Aprés une demi-heure, dituber jusqu'au bour. Oubrir la borte, rebumer, revourner, enfin bref, mettre la guinde dans l'autre sens. S'asseoir sur une chaise et se reverdir 5 ou 6 berres de wizky. Buire, non luire, non cuire la bringue bandant 4 heures. Et hop 5 berres de plus... R 'tirer le four de la dinde. Se rebercer une bonne goulée goulée de whisky. Rabasser la dinde (l'est tombée bar terre), l'essuyer et la voutre sur un blat...sur un clat...sur une assiette. Se béter la figure à cause du gras sur le barrelage de la buisine.Ne pas Essayer de se relever. Décider qu'on est bien par derre et binir la mouteille de misky, plus tard, ramber jusq'au lit, dorbir ze gui reste de la nuit.Le lendemain matin, prendre un Alka Seltzer, manger la dinde froide avec de la mayonnaise et nettoyer le bazard que vous avez mis dans la cuisine

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