my winebox

Les Athlètes du Vin (Vini Be Good) - Sauvignon Blanc

Domaine	Les Athlètes du Vin (Vini Be Good)
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	AOP Touraine
Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Sauvignon Blanc
Millésime	2023
Cépages	100% Sauvignon Blanc
Elevage	Cuve inox
Prix	11,30 € **10,80 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Fondée en 1999 par une poignée de vignerons passionnés, VINI BE GOOD incarne l'esprit de ceux qui croient que le vin se fait d'abord dans la vigne. Au cœur de cette aventure, une quête incessante de la quintessence du terroir et du respect de la nature. À travers des voyages gourmands, ces vignerons ont sélectionné avec soin des partenaires partageant cette même philosophie, privilégiant des pratiques biologiques et biodynamiques. La diversité des saveurs et des arômes dans leur sélection de vins, allant des terres ligériennes aux vignobles français les plus prestigieux, est le reflet de cette passion pour l'authenticité. Mais au-delà de la dégustation, VINI BE GOOD incarne un véritable esprit de collaboration et d'échange entre vignerons, libérant ces derniers des contraintes logistiques pour se concentrer sur leur art. Avec leur présence dans la restauration, chez les caïstes et à l'export, ils tissent des liens culturels et techniques, participant ainsi à l'amélioration constante de la qualité des vins français, millésime après millésime.

Caractéristiques du vin

La robe est limpide. Au nez, on trouve des arômes de fleurs blanches et d'agrumes qui dominent. La bouche est acidulée, ample, avec une belle finale.

Consommation et garde

Vin à boire dans les deux ans après une ouverture de 30 minutes.

Température de consommation idéale: 8 à 10 °C

Accord Mets vin:
Parfait en apéritif avec des **rillettes de poisson** ou un **chèvre frais**. Sublime un **ceviche de daurade** ou des **huîtres** grâce à sa fraîcheur acidulée. Excellent avec une **salade de chèvre chaud** ou des **asperges vertes**. À tester aussi avec un **poulet rôti au citron** pour un accord léger et parfumé.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du cépage Grolleau

Le **Grolleau** est un cépage rouge originaire de la vallée de la Loire, principalement cultivé dans les départements du **Maine-et-Loire**, de l'**Indre-et-Loire** et du **Loir-et-Cher**. Son nom viendrait du mot « grolle » signifiant corneille, en référence à la couleur sombre de ses baies. Il est surtout connu pour être utilisé dans l'élaboration de **rosés légers et fruités**, notamment au sein des appellations **Rosé d'Anjou** et **Rosé de Loire**.

En termes de surfaces, le Grolleau couvre aujourd'hui environ **2 300 hectares** en France, dont la quasi-totalité se trouve dans le **Val de Loire**. C'est un cépage relativement productif, qui donne de **gros rendements** – souvent entre **60 et 80 hl/ha**, ce qui en fait un cépage prisé historiquement pour les vins de soif. Il se distingue par sa **vigueur**, sa **précocité** et sa bonne **résistance aux maladies cryptogamiques**, ce qui en fait un atout pour les vignerons en climat océanique tempéré.

Ses grappes sont **longues et aérées**, avec des baies de taille moyenne, à la peau noire violacée. Le Grolleau est rarement vinifié seul en rouge : il manque souvent de structure tannique et de profondeur pour cela. En revanche, il excelle dans les assemblages pour rosé, où il apporte de la **fraîcheur**, des **notes de fraise, de bonbon anglais ou de groseille**, ainsi qu'un **degré alcoolique modéré** (souvent autour de 11 à 12 % vol). Il permet de produire des vins très aromatiques, souples, faciles à boire et à servir frais.

Il existe également une variante moins répandue, le **Grolleau gris**, à peau rosée, qui entre dans la composition de certains rosés secs. Bien que moins prestigieux que d'autres cépages ligériens comme le Cabernet Franc ou le Chenin, le Grolleau fait partie intégrante du paysage viticole angevin, tant par ses volumes que par son profil accessible et estival.

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