



Picaros - Ecllosion



Domaine	Domaine Picaros
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Pays d'Oc



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Ecllosion
Millésime	2022
Cépages	100 % Carignan
Elevage	Cuves Inox
Prix	10,20 € 10,70 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Nous connaissons très bien Caroline Vioche depuis de nombreuses années (et avons déjà passé des soirées incroyables). C'est au Chili, où elle suit son mari Pierre-Yves Rouillé qui est amené à diriger un domaine de 200Ha, que Caroline découvre le monde du vin en travaillant dans la société. Forte de cette expérience, et avec l'appui de son mari œnologue, elle crée, à son retour, son propre domaine en 2007. Le domaine Picaros (Pierre et CAROLINE).

Elle produisait jusqu'à maintenant, une seule cuvée. **Amano** (toujours 3* au guide Hachette), assemblage de Syrah et de Grenache. Un vin de grande garde à avoir dans votre cave. **Nous pouvons vous le proposer au prix de 26 €**. Depuis 2014, elle produit la cuvée **Plurielle** que nous proposons dans ce colis.

Caractéristiques du vin

Cuvée issue d'une parcelle plantée en 1972, année de naissance de Caroline. Le nez est intense aux arômes de fruits rouges et noirs relayés par beaucoup de fraîcheur en bouche et quelques notes épicées. 2700 bouteilles seulement et Mywinebox a pu s'en procurer pour vous !!! Dépêchez-vous.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après une ouverture de 45 minutes. Il se conservera jusqu'en 2029.

Température de consommation idéale: 15 à 17°C

Accord Mets vin:

Vin à accompagner d'un beau carré d'agneau ou d'un belle entrecôte de Simmental.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La cuvée Amano de chez Picaros

Nous étions déjà très heureux lorsque nous avons appris que ce domaine innovait en proposant une cuvée à portée des clients abonnés de Mywinebox. Je veux dire par là que le prix de cette nouvelle cuvée Plurielle nous permettra de faire découvrir et partager ces vins que nous aimons avec vous. Mais d'apprendre ensuite que Caroline nous réservait une allocation spécifique de son vin phare (jusque là inaccessible), la cuvée Amano, était vraiment pour nous une reconnaissance des liens d'amitié que nous avons tissés tout au long de ces années. C'est d'ailleurs suite à vos demandes de vins un peu plus haut de gamme que nous allons de plus en plus régulièrement vous proposer des vins de ce type à côté des colis traditionnels (d'une valeur entre 15 et 25eur).

La cuvée Amano était jusqu'il y a peu la seule et unique cuvée de ce domaine. Nous l'avons découverte en 2010 sur le premier millésime, 2007. Et nous avons été conquis d'emblée. Le millésime 2011 que nous vous proposons aujourd'hui a été produit à 3300 exemplaires et nous en avons obtenu 200 bouteilles. Donc, ce sera comme d'habitude, premier arrivé premier servi ! Voici la description de ce vin.

Tout en travaillant à partir de raisins très mûrs, la fraîcheur liée au sol contribue au bel équilibre de l'ensemble, des tanins soyeux voir poudrés, un fruité intense et complexe, une bouche toute en finesse et en puissance. Assemblé à partir de Grenache et de Syrah, ce millésime surprendra les amateurs à l'apéritif, accompagnera merveilleusement votre carré d'agneau et bien sur votre côte de bœuf mais enchantera aussi vos papilles sur un gâteau au chocolat noir. Nous conseillons une température de service autour de 18°C (très important!) et si vous avez la possibilité d'ouvrir votre bouteille entre 30 et 45 min avant la dégustation, c'est idéal. C'est assurément un vin avec un gros potentiel que nous vous conseillons de garder 3 à 5 ans minimum avant d'en ouvrir la première bouteille.

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