



VIN

Sélection vins printaniers 2023 à moins de 16 euros



Le printemps approche. Cette saison est également synonyme de douceur et annonce l'arrivée des beaux jours. Nous vous avons préparé une sélection **vins printaniers 2023** composée de 5 cuvées proposées à prix accessibles. On pourrait parler d'une sélection pré-printanières, ceci-dit l'intention est de vous proposer des vins adaptés à cet entre-saison. Découvrons tout cela en détail.

Le printemps approche. Cette saison est également synonyme de douceur et annonce l'arrivée des beaux jours. Nous vous avons préparé une sélection **vins printaniers 2023** composée de 5 cuvées proposées à prix accessibles. On pourrait parler d'une sélection pré-printanières, ceci-dit l'intention est de vous proposer des vins adaptés à cet entre-saison. Découvrons tout cela en détail.

5 vins printaniers à découvrir

Cette nouvelle sélection est composée de deux **vins blancs**, un rosé et deux vins effervescents. Comme d'habitude, nous avons privilégié le rapport qualité/prix.

- ✂ Tradition Blanc 2021 – Bergerac blanc sec – Château de la Jaubertie – Prix 8,30€
- ✂ Grand Tinel – Côtes du Rhône Blanc 2020 – Prix 12€
- ✂ Château Les Bois Mathieu 2021 – Vin rosé – AOC Saint Mont – Prix 16€
- ✂ Perles Grises – Domaine Colin – Coteaux du Vendômois – Prix 11€
- ✂ Crémant du Vouvray Brut Rendez-vous – De Chanceny – Prix 12,80€

Grand Tinel Côtes du Rhône Blanc 2020

Nous poursuivons avec cette cuvée produite par le **Domaine du Grand Tinel**. Exploitation certifiée HVE depuis 2020. Ce qui implique que les vignerons appliquent une agriculture responsable respectueuse de la nature.

Ce **Côtes-du-Rhône blanc** est le résultat d'un assemblage de 1/3 Grenache Blanc, 1/3 de Clairette et 1/3 de Roussanne, provenant de vignes âgées de 10 ans en moyenne, cultivées sur sols silico-argilo.

La récolte est manuelle et faite tôt le matin, le transport à la cave se fait sous protection avec de la glace carbonique afin d'éviter l'oxydation.

La vinification se fait en cuve inox, sauf pour la moitié des Roussanes (soit 15% du volume total) qui est vinifiée en barrique d'un vin. Sans aucune fermentation malo-lactique ce qui permet de garder un

maximum d'acidité et de fraîcheur.

Enfin, élevage de huit mois sur lies avec bâtonnage régulier des barriques dans les premières semaines suivant la fin de la fermentation alcoolique. L'assemblage est réalisé juste avant la mise en bouteille.

Cette cuvée affiche un super rapport qualité/prix. C'est un **vin blanc fin avec de jolis arômes beurrés**, très élégant capable d'accompagner des mets raffinés.



Notes de dégustation :

- 🍷 **CEIL** : robe jaune pâle brillante
- 🍷 **Nez** : notes de fruits exotiques, notes vanillées
- 🍷 **Bouche** : vive et ronde. Notes fruitées (notes de fruits compotés) prononcées, accompagnées de notes beurrées, noisettées
- 🍷 **Accompagnement** : apéritif, idéal avec du poisson
- 🍷 **Service** : 8-10° – se déguste sur sa jeunesse ou à conserver 3 ans en cave

Découvrir la cuvée Grand Tinel Côtes du Rhône blanc 2020