

Canaille



LE PETIT BALLON

BIO

Domaine Jourdan
Les Gravinières 2017
AOP CHINON

Domaine Jourdan Les Gravinières 2017

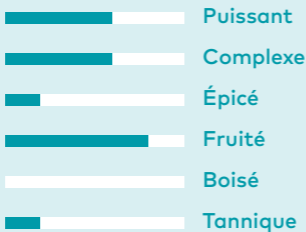
BIO

AOP CHINON

Canaille



SERVICE
16°C
CARAFAGE
1h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Une belle occasion de (re)découvrir l'AOP Chinon.

Cette cuvée «Les Gravinières», qui est issue de vignes en biodynamie aujourd'hui, offre un Chinon proche de la pureté. La robe de belle intensité, les notes florales et fruitées, appuyées par une structure fine et une belle minéralité, c'est ce que je souhaite déguster lorsqu'il s'agit du cabernet franc. On ressent dans cette cuvée la passion qui anime Annick et Francis Jourdan et Philippe Pichard.

Domaine Jourdan

Leur motivation? «Pour faire du bon vin, il faut du bon raisin!» Tous s'appliquent à travailler la vigne en bio et biodynamie, et la considèrent comme leur propre enfant (non, non, ils ne sont pas fous). L'écouter, la soigner, lui parler, la bercer, la cueillir. C'est cette proximité même avec mère Nature qui permet l'élaboration de grands vins et qui a fait du Domaine Jourdan & Pichard un lieu de plaisir authentique où partage et convivialité sont de mise!



Vallée de la Loire 37500 Cravant-les-Côteaux

PRIX ABONNÉ **11,90€** PRIX CONSTATÉ ~~14,90€~~



-  **SERVICE** ~~~~~ 16°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ 1 heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2024
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Côtes d'agneau grillées
au poivre du Sichuan

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Viandes rouges et blanches grillées, tartare de bœuf, carpaccio, pizza au chorizo, spaghetti bolognaise, charcuteries



FROMAGES

Chèvre frais, tomme fruitée de montagne, Cantal jeune, Boursin au poivre



POISSONS

Cabillaud rôti jus de veau, calamars au vin rouge



PLATS VÉGÉTARIENS

Chou farci au riz et aux légumes du soleil

Détails



CÉPAGE(S)

Cabernet franc



À DÉGUSTER AVANT

2024



CULTURE

Biodynamique



ALCOOL

12,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

La belle couleur rubis aux reflets violines nous parle de fraîcheur et de jeunesse. Très attractif.



NEZ

Le nez, fin et mature, offre des arômes de pivoine, de violette, de myrtille, de cassis, de framboise.



BOUCHE

La matière est gourmande, avec des saveurs de raisin frais sur une finale réglissée et poivrée.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_BIO1_MAI19_GRA