

Canaille

LE PETIT BALLON



Le Clos du Vigneau

Le Clos 2018

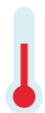
AOP SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Le Clos du Vigneau

Le Clos 2018

AOP SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Canaille

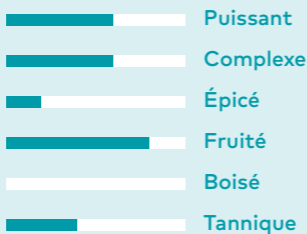


SERVICE

16°C

CARAFAGE

½h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Générosité et gourmandise, le vin de copains par excellence! «Les vins ressemblent souvent aux vigneronns qui les font: nos vins sont conviviaux, accessibles, joyeux, avec du caractère!» Ainsi parlent les frères Jamet de leurs cuvées au Clos du Vigneau. Leur «Clos» 2018 offre un cabernet franc gourmand aux arômes et aux saveurs de fruits noirs, au parfum de pivoine et au caractère réglissé en bouche. Un vin parfait pour une cuisine d'extérieur entre amis.

Le Clos du Vigneau

C'est sur la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil que se situe ce vignoble singulier. Mené par deux frères, Antoine et François Jamet, on peut dire qu'ici, la vigne, c'est de famille! Parents et enfants s'attèlent donc sur ce domaine et proposent une jolie gamme de cuvées à leur image. L'ingrédient secret? Le plaisir qu'ils y mettent! Avec des vins souples, légers et fruités, le résultat est là.



Vallée de la Loire 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil

PRIX ABONNÉ **8,50€** PRIX CONSTATÉ **11,20€**



- SERVICE** ~~~~~ 16°C
- CARAFAGE** ~~~~~ 1/2 heure
- À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2026
- ACCORD PARFAIT** ~ Salade de bœuf thaï

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Viandes rouges ou blanches grillées, spaghettis bolognaise, pizza au chorizo, tartare de bœuf



FROMAGES

Saint-Nectaire, Salers, tomme des Alpes, Cheddar, Bleu de Bresse



POISSONS

Rougets farcis de tapenade, daurade rôtie jus de viande



PLATS VÉGÉTARIENS

Tian de légumes, tomates farcies au riz

Détails



CÉPAGE(S)

Cabernet franc



À DÉGUSTER AVANT

2026



CULTURE

Conventionnelle



ALCOOL

12,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe rubis de belle intensité avec des reflets violines à pourpres sur le côté du verre.



NEZ

Nez typique du cabernet franc avec des notes de myrtille, de prunelle, de guigne, de pivoine.



BOUCHE

Mêmes fruits en bouche où la matière est veloutée avec des tanins croquants à la flaveur de zan.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_ADR3_MAI20