Domaine Pélaquié
Grand Vernet 2016

AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES LAUDUN

CHARNU

COMPLEXE

PUISSANT

FRUITÉ

ACCORD PARFAIT
Filet mignon de porc rôti à la moutarde et au miel

SERVICE : 16°
CARAFAGE : 2h

L'avis de Jean-Michel Deluc

Un délice sauvage et épicé. 19/20 en dégustation !

19/20, voilà ma note, c'est vous dire ! Ce que j'ai aimé dans cette cuvée « Grand Vernet », c'est la finesse et l'équilibre des forces. Le grenache, qui apporte le côté charnu et fruité, la syrah, la dentelle, la fraîcheur et le côté floral, et le mourvèdre, le caractère un peu sauvage et épicé. Tout cela en harmonie, voire sur un effet charmeur. Le vin est jeune et présente déjà un côté complexe. Vous avez compris, j'ai adoré sa modernité et le respect des cépages et du terroir.

Domaine Pélaquié

La famille Pélaquié cultive la vigne depuis le 16e siècle. Depuis 1976, c'est Luc qui est à la tête du domaine. Les vins Pélaquié sont aujourd'hui renommés et appréciés dans le monde entier. D'ailleurs, l'une des plus grandes fiertés de Luc est d'avoir exporté ses vins à New York dès les années 1990. Son leitmotiv ? La recherche de maturité et de qualité.

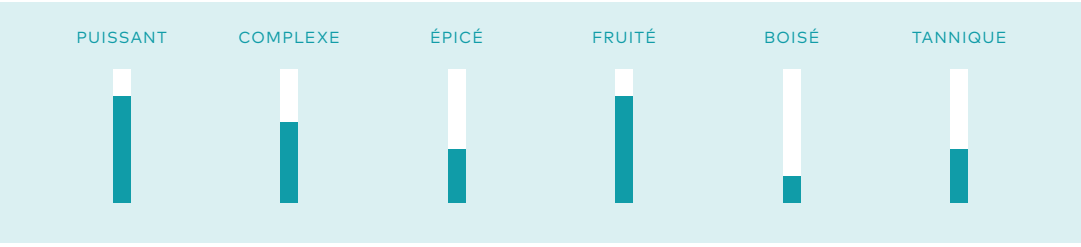
Vallée du Rhône
30290 Saint Victor la Coste

Côté fourchette À déguster dès à présent avec...

VIANDES
Viandes rouges grillées aux herbes de Provence, daube et civet, gibier, abats

LÉGUMES
Petits farcis

FROMAGES
Livarot, Maroilles, Boursault



Détails

CÉPAGE(S)
Grenache, syrah, mourvèdre

CULTURE
Conventionnelle

À DÉGUSTER AVANT
2025

ALCOOL
14,5 %
CONTENANCE
750 ml

Dégustation

ŒIL
Vin à la robe rubis de belle intensité avec des reflets violines de jeunesse. L'aspect visuel nous indique de la puissance et du caractère.

NEZ
Au nez, le vin est fin et séveux sur la première impression, développant des arômes de fruits noirs, mûre, myrtille, d'épices, de réglisse et de chocolat, et enfin, de cuir à l'aération.

BOUCHE
Le vin est charnu et fruité en attaque, mais évolue vers une belle puissance épicée sur des tanins soyeux. Sa longueur en bouche nous parle de garde.

Note du caviste de la maison

Ce vin vous a plu ? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon !

PRIX ABONNÉ **8,90€**
PRIX CONSTATÉ ~~10,90€~~

Prix imbattable pour les abonnés
Livraison offerte à partir de 6 bouteilles
5€ de frais de port entre 1 et 5 bouteilles
4 à 8 jours de livraison