



Coffret #2 : Trois vins, trois ambiances



Fiches techniques

ROUMANIE


Vin de
gastronomie



0,75 cl – 13,8%

Perfect Simplu Fet. N. 2018



Vin rouge



Fetească neagră 100%



Viticulture raisonnée



300 m / brunisols calciques avec un fort gradient d'argile



10 mois, inox 85% / fût 15%



Servir entre 15 et 17 ° C



Optimal : 2020-2030



Pas besoin de carafes



Rillettes de poulet, bœuf Wellington aux champignons, parmentier de canard, Sainte-maure-de-touraine...



Mousse au chocolat, génoise aux framboises, clafoutis aux pêches, cake aux fruits confits, paris-brest...



Vidéo du domaine!


La cuvée Perfect Simplu Fetească Neagră 2018 est un grand vin de terroir, aux arômes de violette, de cerise, d'épices (poivre, badiane, clou de girofle) et de réglisse. La bouche est souple, fraîche et juteuse, avec des tannins fins et enrobés.

BOSNIE-HERZÉGOVINE



0,75 cl – 12%

Žilavka 2018

 Vin blanc sec


 Žilavka 100% (prononcé "zhee-lav-ka")

 Viticulture biodynamique


 240 m / sols de terra rossa, marneux et bruns calcaires


 Cuve inox, sur lies fines

 Servir entre 15 et 17 ° C

 Optimal : 2020-2026

 Pas besoin de carafer

 Œuf mimosa, blinis au saumon, tatin d'échalotes caramélisées et Saint-Jacques, poêlée de champignons, Tomme du Jura...

 Tarte aux pommes tiède à la cannelle, cake au citron, sablé à l'amande, gâteau basque...



Vin de plaisir
immédiat



Vidéo du domaine!

La cuvée Žilavka 2018 est un vin minéral, plein de fraîcheur, aux parfums d'herbe coupée, de fenouil et de fleurs blanches. En bouche l'attaque est complexe, suave et subtilement iodée. Belle tension en finale, avec des notes de fruits blancs.

AUTRICHE



0,75 cl – 13,5%

Deutschkretz 2019



Vin rouge



Blaufränkisch 100%



Viticulture raisonnée / vignes de 15 à 20 ans



210 m / sols limoneux-calcaire



Elevage en cuve inox



Servir entre 15 et 17 ° C



Optimal : 2020-2026



Pas besoin de carafes



Foie gras poêlé aux pommes, lapin aux pruneaux, chapon aux marrons, faisan au cidre et aux pommes...



Moelleux au chocolat, cake à l'ananas, pithiviers, crêpes et pâte à tartiner...



Vin de plaisir
immédiat



Vidéo du domaine !

La cuvée Deutschkretz 2019 est une belle introduction au cépage blaufränkisch, avec ses arômes de cerise noire, de mûre confite, de poivre noir et de feuille de tabac. La bouche est croquante, fraîche, avec des tannins soyeux et intégrés.