



# LIONS CLUB LOUVAIN-LA-NEUVE asbl

## Ventes des vins Automne 2022

### Descriptifs des vins

\*\*\*\*\*

### Vins rouges

\*\*\*\*\*

**[Ref 2A] Graves de Vayres 2016**

**Château Durand Bayle**

Cépages : Merlot, Cabernet

Notes : Ample et finement boisé, tanins présents mais soyeux, beau fruit, finale longue et racée. Potentiel de garde : 10 ans.

Vin et Mets : viandes rouges et gibiers

Accord parfait : râble de lièvre à la royale

\*\*\*\*\*

**[Ref 2B] Bourgogne Gamay « Cuvée Les Bulliats » 2021**

**Château de Durette**

Cépage : Gamay

Notes : Nez délicatement épicé, bouche ronde, tanins fins. Potentiel de garde : 5 ans.

Style : Fruits Rouges / Souplesse

Vin et Mets : viandes blanches et rouges

Accord parfait : avec des plats canailles

\*\*\*\*\*

**[Ref 2C] Beaujolais Villages « MMXXI » Non Filtré 2021**

**Château de Durette**

Cépage : Gamay

Notes : Véritable corbeille de fruits rouges tant au nez qu'en bouche. Un « vin de copains » sympathique, souple et gouleyant.

Style : Fruits rouges / fraîcheur

Vin et Mets : fromages, salaisons, viandes natures

Accord parfait : avec une bonne raclette

\*\*\*\*\*

**[Ref 2D] Régnié « Exception » 2021**

**Château de Durette**

Cépage : Gamay

Notes : Millésime hyper gourmand. Du fruit, du fruit et encore du fruit ! Et une belle matière.

Style : Fruits Rouges / Souplesse

Vin et Mets : viandes blanches et rouges « natures »

Accord parfait : avec un waterzooi

\*\*\*\*\*

**[Ref 2E] « O d'Yeuses » Pays d'Oc 2019**

**Domaine « Les Yeuses »**

Cépages : Marselan, Cabernet Franc

Notes : Ample et généreux, tanins soyeux et mûrs, puissant mais sans lourdeur.

Style : Fruits rouges / épices

Vin et Mets : viandes rouges, gibiers

Accord parfait : avec une pièce de bœuf simplement grillée

\*\*\*\*\*

**[Ref 2F] Syrah « Les Epices » – Pays d'Oc 2019**

**Domaine « Les Yeuses »**

Cépage : Syrah 100%

Notes : Nez de fruits rouges bien mûrs, bonne structure en bouche tout en restant gourmand, long et délicatement épicé en finale tout en restant gourmand.

Style : Fruits Rouges / Rondeur

Vin et Mets : viandes en sauce, saveurs épicées, viandes grillées

Accord parfait : avec une pièce de bœuf sauce au poivre

\*\*\*\*\*

**[Ref 2Fb] Luberon « Terre de Safres » rouge Bio 2021**

**Domaine Le Novi**

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Notes : Arômes de garrigue, beau volume en bouche, fruit croquant, concentré et d'une fraîcheur étonnante.

Style : Fruits Rouges / Fraîcheur

Vin et Mets : viandes rouges natures

Accord parfait : avec un magret de canard aux figues

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**[Ref 2G] Côtes du Rhône « Confiance » Bio 2020**

**Domaine Fond Croze**

Cépages : Grenache, Syrah

Notes : Rond et charmeur à l'attaque, puissant et opulent en milieu de bouche, finale longue. Coup de cœur assuré !

Style : Fruits noirs / Epices

Vin et Mets : viandes rouges en sauces

Accord parfait : avec des carbonades

\*\*\*\*\*

**[Ref 2H] C. de Roussillon « Petit Modat'Mour » Bio 2020**

**Domaine Modat**

Cépages : Grenache, Carignan, Syrah

Notes : Vin au fruité gourmand. Voluptueux et élégant. Une véritable déclaration.

Style : Fruits noirs / épices

Vin et Mets : viandes en sauces, saveurs sucrées/salées Accord parfait : avec un canard à l'orange

\*\*\*\*\*

**[Ref 2J] Negroamaro Puglia 2021**

**Angiuli Donato**

Cépage : Negroamaro

Notes : Nez de fruits rouges, bouche articulée autour d'un trame tannique délicate. Souple et charmeur.

Style : Fruits Rouges / Fraîcheur

Vin et Mets : plats de pâtes, préparations tomatées, viandes blanches

Accord parfait : avec une escalope parmigiana

\*\*\*\*\*

**[Ref 2K] Primitivo Puglia 2020**

**Angiuli Donato**

Cépage : Primitivo

Notes : Puissance et gourmandise réunies en un vin avec beaucoup de panache et un équilibre remarquable.

Style : Fruits Rouges / Rondeur

Vin et Mets : viandes rouges natures

Accord parfait : avec un bistecca alla fiorentina

\*\*\*\*\*

**[Ref 2L] "Maccone" Primitivo Puglia 2020**

**Angiuli Donato**

Cépage : Primitivo

Notes : Nez de fruits compotés, bouche ample et généreuse, tanins mûrs et longueur incroyable. Potentiel de garde : 10 ans et plus.

Style : Fruits mûrs / Structuré

Vin et Mets : viandes en sauce, préparation sucrée-salée

Accord parfait : avec un magret de canard aux figues

\*\*\*\*\*

**[Ref 2M] Bardolino Bio 2021**

**Azienda Agricola Gorgo**

Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara

Notes : Nez de framboise. Bouche souple à l'attaque avec juste ce qu'il faut de gourmandise tout en restant frais. Un vin joyeux qui s'apprécie à table ou hors repas.

Style : Fruits rouges / fraîcheur

Vin et Mets : salaisons, buffets froids, cuisine de tous les jours

Accord parfait : avec un tartare de bœuf « à l'italienne »

\*\*\*\*\*

**[Ref 2P] « SO2 Free » Garnacha Bajo Aragon BIO 2020**

**Bodega Tempore**

Cépage : Garnacha

Notes : Robe éclatante. Nez de cassis bien mûr. En bouche, la vinification sans sulfites ajoutés révèle le côté fruité de cépage Garnacha. Aux antipodes d'un vin espagnol « à l'ancienne » (lourd et chaud).

Style : Fruits noirs / épices

Vin et Mets : viandes rouges, gibiers

Accord parfait : avec un civet de biche

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

## Vins blancs

\*\*\*\*\*

**[Ref 3D] Viognier - Pays d'Oc 2021**

**Domaine « Les Yeuses »**

Cépage : Viognier 100%

Notes : Nez très expressif sur des notes de fruits exotiques, bouche riche à l'attaque, finale gourmande et sans lourdeur.

Style : Fruité / Rondeur

Vin et Mets : poissons et viandes blanches en sauces, fromages à pâtes dures

Accord parfait : avec un waterzooï

\*\*\*\*\*

**[Ref 3E] Luberon « Terre de Safres » blanc Bio 2021**

**Domaine « Le Novi »**

Cépages : Bourboulenc, Vermentino, Grenache, Viognier

Notes : Nez aux accents sudistes, notes confites à l'attaque contrastant avec une fraîcheur bien présente, finale étonnante de minéralité.

Style : Fruité / Fraîcheur

Vin et Mets : préparations de poissons les plus fines

Accord parfait : avec un filet de rouget barbet sauce à l'anis étoilé

\*\*\*\*\*

**[Ref 3F] «Envie de Joÿ » Côtes de Gascogne 2021**

**Domaine de Joÿ**

Cépage : Colombar, Gros Manseng, Ugni Blanc

Notes : Rafraîchissant à l'attaque, notes de pêches blanches et beau volume en milieu de bouche, finale nette et salivante.

Style : Fruité / Fraîcheur

Vin et Mets : poissons froids et fumés, crustacés, apéritif

Accord parfait : avec une assiette norvégienne

\*\*\*\*\*

**[Ref 3G] Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie «Tradition » Bio 2021**

**Domaine de l'Epinay**

Cépage : Melon de Bourgogne

Notes : Pur et vivifiant comme une brise marine à l'attaque, bouche nerveuse avec une belle longueur.

Désaltérant et de belle tenue. « Roger, un Muscadet ! »

Style : Vif / minéral

Vin et Mets : poissons froids et fumés, crustacés

Accord parfait : avec des moules au vin blanc

\*\*\*\*\*

**[Ref 3H] Sauvignon Gris Val de Loire Bio 2021**

**Domaine de l'Epinay**

Cépage : Sauvignon gris

Notes : Jolies notes d'ananas au nez, sec et délicatement fruité en bouche.

Style : Sec / fruité

Vin et Mets : apéritif, quiches, poissons en sauce

Accord parfait : simplement à l'apéritif

\*\*\*\*\*

**[Ref 3I] Macon-Villages Bio 2021**

**Domaine des Gandines**

Cépage : Chardonnay

Notes : Nez fleuri. Bouche combinant de jolies notes beurrées et minéralité. Très belle expression de Chardonnay, en pureté. Digne des plus grands vins !

Style : Gras / minéral

Vin et Mets : poissons en sauce, crustacés

Accord parfait : avec une sole meunière

\*\*\*\*\*

**[Ref 3J] Chardonnay IGP Verona Bio 2021**

**Azienda Agricola Gorgo**

Cépage : Pinot Grigio

Notes : Chardonnay bien typé, non boisé. Nez fleuri, bouche fraîche à l'attaque, jolies notes d'agrumes.

Style : Fruité / Fraîcheur

Vin et Mets : apéritif, entrées fraîches/délicates

Accord parfait : avec une salade caprese

\*\*\*\*\*