

La sélection

de Serge Tonneau

Vin de pays d'Oc 2006 - Pioch de l'Oule -
Domaine Costeplane

Origine : à 30 km de Nîmes, entre Méditerranée et montagne cévenole, Vincent et Françoise Coste font revivre le

domaine familial isolé au milieu de collines couvertes de garrigue.

Cépages : syrah (88 %), grenache (10%) et carignan (2%). **Robe :** foncée, presque noire. **Nez :** macération

préfermentaire à froid et longue cuvaison sous température contrôlée associées à une démarche bio sont autant d'éléments qui façonnent la personnalité de ce vin aromatique

(framboise, mûre, myrtille, épices, garrigue...). **Bouche :** décline le bouquet avec des notes d'iode et d'eau-de-vie de fruits noirs. Des tanins fins et serrés équilibrent une matière onctueuse.

Gastronomie : à découvrir (voire à carfer) dans les deux ans, entre 14 et 16° C, avec daube, carbonnades, gigot d'agneau aux herbes. **On apprécie :** un

vrai coup de cœur Weekend !

Prix : 9,80 euros. De Vin en Vin,

66, avenue du Douaire, à 1340 Ottignies.

Tél. : 010400255.



Chaque semaine dans le supplément "WEEK-END" du premier news magazine belge francophone "Le Vif-L Express", Serge TONNEAU (un nom -pas un pseudonyme- prédestiné) présente deux vins dignes d'intérêt.

La dégustation à l'aveugle comme il se doit pour une comparaison honnête et rigoureuse est réalisée avec quelques autres professionnels du vin, des gens qui en dégustent des centaines chaque année.

Le Costeplane Pioch de l'Oule 2006 fait partie de la première vague d'échantillons que nous leur avons soumis.

Et nous sommes convaincus, compte tenu de la qualité de nos vins, que ce ne sera pas le seul à être retenu.

Comme chaque fois, c'est un formidable encouragement à poursuivre nos efforts pour vos offrir des vins de grande qualité produits par des vignerons aussi passionnés que nous.