

vendredi 12 mars 2010

food & drinks

PYRÉNÉES ORIENTALES – RÉVEILLE 2007



Origine: France Cispéens, Bruxelloise devenue vigneronne dans le Roussillon, cultive de vieilles vignes de 30 à 110 ans, réparties sur 5 ha à Cassagnes, dans les terroirs frais de la haute vallée de l'Agly. **Cépages:** carignan et grenache. **Robe:** grenat violacé profond. **Nez:** l'exploitation conduite en culture bio, des conditions sanitaires parfaites et un élevage en cuve favorisent un bouquet généreux en fruits noirs et en épices. **Bouche:** chaleureuse avec une matière fruitée très mûre, à la fois puissante et suave, tenue par des tanins fondus. A noter une légère touche de sucre, café et fumé. **Gastronomie:** servi vers 14-15°C, pour atténuer les 14,5° d'alcool, il se marie avec brochette ou côtes d'agneau en sauce épicée, confits et cassoulet. **On apprécie:** pour amateur de vin consistant. **SERGE TONNEAU ■**

Prix: 11,95 euros. De Vin en Vin, 66, avenue du Douaire, à 1340 Ottignies. Tél.: 010400255.