



DOMAINE DURIEU

*Côtes du Rhône Village
Plan de Dieu
Henri Durieu 2022*



Cépages :

60% Grenache
30% Cinsault
5% Syrah
5% Mourvèdre

Données techniques :

6 Hectares.
Terrasses alluviales
argilo calcaires et galets roulés
Vendanges manuelles.
1 remontage par jour.
25 jours de macération.
18 mois d'élevage en cuve béton.
Fine filtration avant mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Une couleur sanguine teintée de pourpre et éclats violacés. La robe est limpide et de densité modeste. Au nez, les premières effluves trahissent un caractère méridional affirmé. La complexité aromatique est de mise : les notes fruitées d'abords avec la mûre sauvage et une cerise griotte bien mûre qui se mêlent à des arômes de garrigue et de bouquet garni (thym, romarin, laurier) soulignées par quelques notes subtiles de sauge et de Zan (plaque de réglisse très concentrée).

En bouche, les tanins sont soyeux et veloutés. Les fruits noirs confirment le diagnostic olfactif même si prédominant indiscutablement les épices.

À l'attaque elles sont d'abords douces avec le curcuma, la coriandre et la cannelle, le milieu de bouche quant à lui révèle des saveurs plus relevées (poivre gris et blancs) pour terminer sur une belle et longue finale. Un vin qui demande un peu de patience mais qui pourra s'apprécier sur sa jeunesse à la condition d'un passage en carafe pour un nécessaire assouplissement.

Accords Mets & Vins :

Lapin rôti. Agneau de 7h aromatisés aux herbes de Provence ou Carré d'agneau en croûte. Pour les amateurs de fromage, un chèvre du Ventoux affiné à la sarriette ou un Pecorino au poivre devraient être des compagnons parfaits.