



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

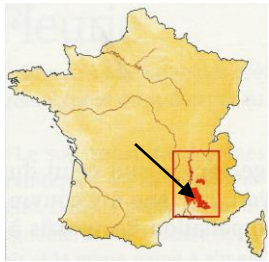
www.le-grand-restaurant.com

Appellation

V.D.F.

Une petite cuvée au poil

Producteur : Sébastien Chabal et Cellier des Chartreux
<http://cellierdeschartreux.fr/fr/cellier-des-chartreux>



Région

Côtes du Rhône

Sous région

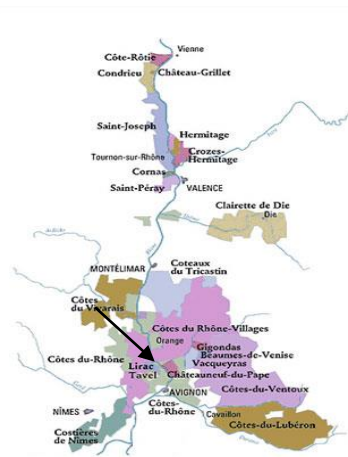
C.D.R. Méridionale

Situation géographique

Gard

Millésime

Note :



Principaux cépages

Grenache blanc

Terroir

Sols limoneux argilo calcaire

Climat

Méditerranéen d'influence Provençale, son climat de contrastes est soumis aux chaleurs de l'été et aux violences du Mistral.

Observations

- La dénomination Vin de France a été créée en 2009, elle remplace les vins de table.
- C'est une catégorie ingrate car on y trouve de tout, du meilleur comme du pire.
- Le cellier des Chartreux existe depuis 1929. Sébastien en est devenu le 81^{ème} collaborateur.
- Les « cuvées » Chabal représente 120 000 bouteilles.
- Température de service : de 8 à 10 ° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|----------------|--|--------------------------|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | ■ Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | ■ Fromages forts | <input type="checkbox"/> |
| Petits Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts chocolat | <input type="checkbox"/> |
| Gros Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts fruits | <input type="checkbox"/> |

Originalité

A servir avec coquillages ou poissons de mer. Mais, une volaille à la crème, une cuisine de légumes, des buffets froids lui conviennent tout aussi bien.

Remarque :

Le cellier des Chartreux exploite 750 Ha de vigne. Le cellier est basé sur la commune de Pujaut. Elle produit des vins en appellation Côtes du Rhône, Côtes du Rhône villages, Lirac, Tavel et vins de Pays du Gard. Macération au froid pendant 3 semaines. Vinification traditionnelle.