

Les vins des Charentes

Par Thibault Cristini, Oenologue.



	1 - Quintard Frères - Chenin - Blanc 2020	
	<u>Origine</u>	France - Charentes
	<u>Appellation</u>	IGP Charentais
	<u>Producteur</u>	Domaine Quintard Frères
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Elevage</u>	Pressurage léger et doux, stabulation à froid (5°C) pendant une semaine pour extraire les arômes des lies et apporter du gras. Fermentation à basse température (14°C)
	<u>Cépage</u>	100% Chenin blanc
	<u>Robe</u>	Jaune clair (Léger trouble)
	<u>Nez</u>	1er nez: agrumes, très frais 2ème nez: Miel
	<u>Bouche</u>	Tendue, ample, sur la fraîcheur et l'acidité.
	<u>Accord</u>	Fromage de chèvre, fruits de mer, poisson à la crème
<u>Degré</u>	12,5% vol.	
<u>Tarif</u>	7-8 €	

	2- Domaine Ponceau de Haut - Chardonnay - Blanc 2022	
	<u>Origine</u>	France - Charentes
	<u>Appellation</u>	IGP Charentais
	<u>Producteur</u>	Domaine Ponceau de Haut - Famille Benassy
	<u>Cuvée</u>	Ophélie
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Elevage</u>	Macération pelliculaire courte, en cuve inox
	<u>Cépage</u>	100% sauvignon
	<u>Robe</u>	Jaune clair
	<u>Nez</u>	1er nez: Très ouvert, abricot, litchi 2ème nez: bourgeon de cassis, fruits blancs
	<u>Bouche</u>	finale un peu alcooleuse
<u>Accord</u>	Risotto de poulet aux champignons, poissons, fromages	
<u>Degré</u>	13,5% vol.	
<u>Tarif</u>	6€20	

3- Domaine des Claires - Presqu'île bio 2021



<u>Origine</u>	France - Charentes
<u>Appellation</u>	-
<u>Producteur</u>	Thierry et Jonathan Guillon
<u>Cuvée</u>	Presqu'île
<u>Type</u>	Blanc
<u>Élevage</u>	Vin bio. Rendements modérés (50 Hl/Ha). pressurage lent et progressif sans éraflage, fermentation malolactique. Élevage de 10 mois sur lies entières en fût de chêne, avec bâtonnage quotidien pendant 2 mois.
<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
<u>Robe</u>	Jaune paille
<u>Nez</u>	1er nez: fermé 2ème nez: beurré, grillé, pomme
<u>Bouche</u>	Bouche mentholée, beaucoup de tension, peu fruité, pas d'amertume
<u>Accord</u>	Carpaccio de poisson blanc citronné, poisson grillés ou en sauce, fromages, saint Jacques.
<u>Degré</u>	13% vol.
<u>Tarif</u>	8-9 €

4 - Vignobles Arrivé - Le Talmondais Bio - Rouge 2021



<u>Origine</u>	France - Charentes
<u>Appellation</u>	IGP Charentais
<u>Producteur</u>	Vignobles Arrivé
<u>Type</u>	Rouge
<u>Élevage</u>	Tri manuel, macération et fermentation baies entières en fûts de chêne. Malolactique en fût à 20°C. Élevage 10 mois en fûts de chêne.
<u>Cépage</u>	Merlot (40%), cabernet sauvignon (40%) et pinot noir (20%)
<u>Robe</u>	Rubis sombre
<u>Nez</u>	1er nez: fruits noirs frais, poivron, noyau de cerise 2ème nez : café, épices, végétal
<u>Bouche</u>	Tanins très soyeux, milieu de bouche ample, beaucoup de fraîcheur, belle longueur.
<u>Accord</u>	Salade de gésiers, anguilles, lamproie
<u>Degré</u>	12,5% vol.
<u>Tarif</u>	14 €

5 - Pineau Drouineau		
	<u>Origine</u>	France - Charentes
	<u>Appellation</u>	Pineau des Charentes
	<u>Producteur</u>	Maison Guerin
	<u>Type</u>	Vin de liqueur
	<u>Elevage</u>	Elevé en fût de chêne, entre 24 et 36 mois
	<u>Cépage</u>	Merlot - Cabernet
	<u>Robe</u>	Légèrement tuilé, presque rosé
	<u>Nez</u>	1er nez : fruits secs, abricot, 2ème nez : -
	<u>Bouche</u>	Très ample, très longue
	<u>Accord</u>	Desserts, apéritif
<u>Degré</u>	17% vol.	
<u>Tarif</u>	15 €	

5 - Cognac “Tre Kors” Bache Gabrielsen		
	<u>Origine</u>	France - Charentes
	<u>Crus</u>	Fins Bois – Petite Champagne – Grande Champagne
	<u>Appellation</u>	Cognac
	<u>Producteur</u>	Bache Gabrielsen
	<u>Type</u>	Eau de vie VS
	<u>Elevage</u>	Vieilli minimum 2 ans en fûts de chêne du Limousin
	<u>Cépage</u>	100% Ugni-blanc. 75% Fins-bois, 25% grande champagne / petite champagne.
	<u>Robe</u>	Or cuivré
	<u>Nez</u>	1er nez : Arômes de vanille (chêne du Limousin), tarte tatin, orange 2ème nez : Poire, épices, réglisse.
	<u>Bouche</u>	Subtile et fruitée. Finale est longue et fraîche
<u>Accord</u>	pâtisserie, Roquefort, Rocamadour	
<u>Degré</u>	40% vol.	
<u>Tarif</u>	37€ (bouteille de 70 cl)	