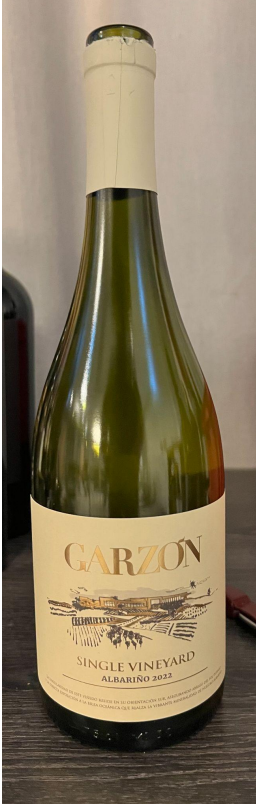


les vins d'Uruguay

Par Carla Graffin



1- Bodega Garzon - Albarino - 2022	
	
<u>Origine</u>	Uruguay
<u>Appellation</u>	Maldonado
<u>Producteur</u>	Bodega Garzon
<u>Type</u>	Blanc Sec
<u>Elevage</u>	Élevage sur lies entre 3 à 6 mois.
<u>Cépage</u>	100% Albarino
<u>Robe</u>	Jaune pâle aux reflets verdâtres
<u>Nez</u>	Nez, fruits et de fleurs blanches, avec des notes d'agrumes et minérales
<u>Bouche</u>	Il est équilibré, frais et minéral avec une forte acidité et une longue finale ronde.
<u>Accord</u>	les plats de poisson, mais se révélera spécial avec la morue et les palourdes, les fruits de mer et le poisson grillé. Excellent avec une salade de filet de thon.
<u>Degré</u>	12,5 % vol.
<u>Tarif</u>	30 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2 - Familia Pisanos - Canelones - Chardonnay - 2020	
	
<u>Origine</u>	Uruguay
<u>Appellation</u>	Progreso IG
<u>Producteur</u>	Familia Pisanos
<u>Type</u>	Blanc Sec
<u>Elevage</u>	Élevé en fûts de chêne français pendant 4 à 6 mois.
<u>Cépage</u>	Chardonnay
<u>Robe</u>	Jaune pâle
<u>Nez</u>	1er nez: Nez très fin, frais et exotique. Notes de chêne, de chocolat et une touche fumée 2ème nez: gagne en intensité
<u>Bouche</u>	Vin velouté, frais et équilibré. Très bonne fraîcheur et finale très élégante
<u>Accord</u>	Poissons grillés, Fruits de mer, Salade d'été, Fromage de chèvre, Viandes blanches
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	15 € (*)

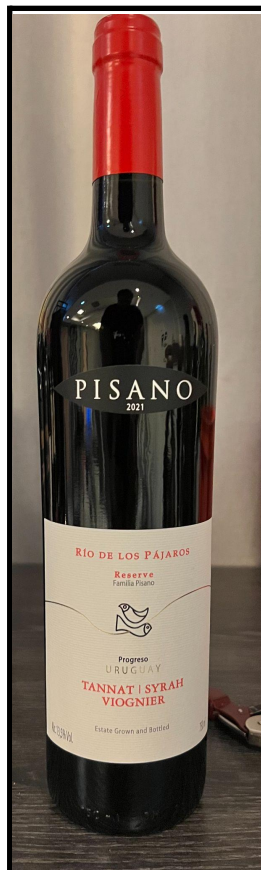
(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation



3 - Brisas del este - Tannat - 2021

<u>Origine</u>	Uruguay / José Ignacio
<u>Appellation</u>	Uruguay
<u>Producteur</u>	Brisas del este
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Elevage sur lies pendant 3 mois
<u>Cépage</u>	100% Tannat
<u>Robe</u>	Couleur rouge rubis avec des reflets violacés.
<u>Nez</u>	Fruits rouges et noirs
<u>Bouche</u>	Soyeux et distingué, avec une acidité présente et une longue finale
<u>Accord</u>	Il accompagnera parfaitement les viandes de gibier, l'agneau grillé et les ragoûts mijotés.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	15 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation



4 - Familia Pisanos - Canelones - 2021

<u>Origine</u>	Uruguay
<u>Appellation</u>	Progreso IG
<u>Producteur</u>	Familia Pisanos
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Fûts de chêne français pendant 6 mois
<u>Cépage</u>	55% Tannat / 40% Syrah / 5% Viognier
<u>Robe</u>	Couleur rouge rubis
<u>Nez</u>	pruneau, violette, réglisse, cannelle, poivre noir et nuances florales
<u>Bouche</u>	Notes de cuir et de fruits, prune, mûre, cerise noire. Le vin est équilibré et charnu. La fraîcheur et le chêne sont bien intégrés. La finale est équilibrée
<u>Accord</u>	Chop suey de porc, Soupe Wonton, Canard laqué, Fromages crémeux
<u>Degré</u>	12,5 % vol.
<u>Tarif</u>	18 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Bodega Garzon - Grand Tannat - 2020	
	<u>Origine</u>
	Uruguay / Maldonado
	<u>Appellation</u>
	Maldonado
	<u>Producteur</u>
	Bodega Garzon
	<u>Type</u>
	Rouge
	<u>Elevage</u>
	Elevage en barrique française pendant 6 à 12 mois
	<u>Cépage</u>
	100% Tannat
	<u>Robe</u>
	Couleur violette, reflets magenta.
	<u>Nez</u>
	Intenses arômes de fruits rouges et noirs accompagnés d'un délicat arôme épicé.
	<u>Bouche</u>
	Saveurs de framboise, de prune, de rhubarbe et de tabac, mêlées à des notes de chocolat noir.
	<u>Accord</u>
	Les viandes de gibier rôties sont le compagnon idéal de ce Tannat. La combinaison la plus traditionnelle est le gigot d'agneau cuit lentement, parfumé à la sauge, à la menthe, à l'ail et à l'huile d'olive. Il accompagne également le fromage bleu et/ou les noix grillées.
	<u>Degré</u>
	13,5 %
	<u>Tarif</u>
	30 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation