

Une sélection de vins de fêtes par Vinconnexion



En ce début décembre, nous vous proposons quelles belles cuvées et une sélection de **vins de fêtes par Vinconnexion spécial fin d'année 2023**.

Sélection de vins de fêtes par Vinconnexion

Clos du Chêne Hors Série 2018 lieu-dit Les Cailloux, AOP Cahors

- Cépage : 100 % Malbec
- Dégustation : robe pourpre.
- Nez : floral violette, fruité cassis, mûre.
- Bouche : fondue et typée Malbec, harmonieuse entre fraîcheur et fruité, réglissée.
- Ses plats : oeufs brouillés à la truffe, canard aux figues carré d'agneau aux herbes de Provence

Prix indicatif TTC de vente à la cave : 15 €

Contact :

<https://clos-du-chene.fr/>- Rte de la Gineste, 46700 Duravel 05 65 36 50 09, 06 75 20 08 32 closduchene@wanadoo.fr

Tradition le Grand Montmirail 2022- Gigondas

- Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.
- Dégustation : robe pourpre. Nez fruité framboise-cerise noire, tabac, chocolat, épice muscade et cardamome.
- Bouche joliment structurée avec des tanins fondus, fruits des bois, jusque dans la longueur.
- Ses plats : terrine de sanglier, civet de chevreuil, épaule d'agneau.
- Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix de vente en ligne TTC : 19,50 €

Contact :

Domaine Brusset Vallée du Rhône sud 70 Chemin de la Barque 84290 Cairanne 04 90 30 82 16
contact@domainebrusset.com www.domainebrusset.fr



Tradition le Grand Montmirail 2022- Gigondas Domaine Brusset

Château Famaey en conversion Bio -AOP Cahors

- Cépage : 100 % Malbec
- Dégustation : robe rubis profond à nuance pourpre.
- Nez : fruits rouges, épices poivre noir-muscade, fumé.
- Bouche ample et fondue, tanins veloutés, longue sur le fruit et les épices.
- Ses plats : carpaccio de boeuf, épaule d'agneau aux herbes, brie souris d'agneau

Prix indicatif TTC de vente à la cave : 22,50 €

Contact :

Les Inganel, 46700 Puy-l'Évêque www.chateaufamaey.com 05 65 30 59 42 +33 (0)6 72 12 21 10 famaey@orange.fr Le Grez 2022 lieu-dit Le Grez



Chateau Famaey Le Grez dans le Grès AOP Cahors

Patience 2018 Condrieu Domaine Pichon Père & Fils

Le fameux Condrieu du domaine Pichon est à déguster pour Noël entre connaisseurs : un best of pour les fêtes dont je vous ai déjà parlé

- **Cépage** : Viognier
- **Dégustation** : robe or profond, très brillante. Nez intense et mûr, fruits confits à chair blanche, raisin et mangue, miel, amande fraîche.
- **Bouche** ample, gourmande, fraîche, poivre blanc jusque dans la longueur.
- **Ses plats** : figues farcies au foie gras, noix de Saint Jacques vanille et orange, galette des rois.
- **Distribution** : vente directe, cavistes, CHR

Prix de vente en ligne TTC : 34,00 euros (37,5 cl)



Dégustation des vins du domaine Pichon au Sofitel : Patience AOP Condrieu

Et l'excellent Roche Coulante 2022 du même domaine

Cette belle cuvée représente un autre incontournable pour les plats de fêtes. Elle est issue d'une sélection parcellaire de **Condrieu** du lieu-dit du même nom de 3,5 ha, issue des plus vieilles vignes de Condrieu du domaine (plantation 1956 et 1979).

- **Encépagement** : viognier
- **Robe** or doré, très brillante, à nuance argentée.

- **Nez** minéral, floral lilas- tilleul une note sureau, fruité fruits à chair blanche, une note miel.
- **Bouche** ample, veloutée, fraîche, gourmande, épicée gingembre-poivre blanc, minérale, saline jusque dans la jolie longueur, citron confit en finale.
- **Accords mets-vin** : foie gras, beignets de crevettes, quiche lorraine, lotte au poivre vert, blanquette de veau, quenelle sauce parmesan, beaufort.

Prix indicatif TTC de vente à la cave : 42 €

Contact :

Domaine Pichon Père et Fils Vallée du Rhône sud 3, zone viticole Jassoux Grand Val, 42 410 Chavanay 04 74 87 06 78
chrpichon@wanadoo.fr www.domaine-pichon.fr



Roche Coulante 2019, AOP Condrieu, Christophe Pichon

Château La Reyne Cuvée Vent d'Ange 2019 lieu -dit Lafaurie, AOP Cahors Bio

- **Cépage** : 100 % Malbec
- **Dégustation** : robe grenat sombre à nuance noire.

- **Nez** très intense, fruité pruneau et fruits noirs, épices poivre noirmuscade-clou de girofle, une touche de tabac.
- **Bouche** harmonieuse entre matière et gourmandise, fondue, fruitée et croquante en finale, avec des tanins présents mais souples, longue.
- **Ses plats** : terrine de sanglier, de chevreuil, carré d'agneau aux herbes, rôti de porc aux pruneaux, poivrons farcis, canard laqué, Brie truffé

Prix indicatif TTC de vente à la cave : 42 €

Contact :

Leygues, 46700 Puy-l'Évêque 05 65 30 82 53 chateaulareyne@orange.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

© Copyright 2023 Fashioncvmag.com