

VAUCLUSE 2021

« LA SOUTANE »

Domaine l'Abbé Dîne



Situation : Le domaine de l'Abbé dîne est une petite maison dont le premier millésime remonte à 2012 seulement. A l'origine, la famille Reynaud vit du maraîchage. La viticulture était une activité annexe, développée par le père de Nathalie, qui possédait un petit vignoble et était coopérateur. Les parcelles en questions sont situées sur le lieu-dit "la Bédine" sur la commune de Courthezon.

Lorsque Nathalie décide de revenir donner un coup de main dans l'exploitation familiale, elle décide rapidement de se concentrer sur la vigne et parvient à créer le domaine de l'Abbé Dîne. A force de travail et de persévérance Nathalie Reynaud est parvenue à se faire une place et est aujourd'hui considérée comme une vigneronne prometteuse de l'appellation. Un domaine à suivre de près.

Encépagement : Grenache, Marselan, Caladoc

Terroir : Sol sablonneux

Température de Service : 14°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Doté d'une robe burlat aux reflets violacés, le nez intense nous révèle des effluves de fruits noirs, de violette et d'épices. La bouche s'appuie sur une superbe texture, fruitée et fraîche avec une belle profondeur. La cuvée se montre également gourmande et élégante, avec un fruit lumineux, et d'un bel équilibre à la fois riche et juteux.

Quelques accords gourmands : Viande grillée au barbecue, Poulet-Rôti aux herbes...

