

Vente de vin Exclusive au profit de la 50^e Reine Astrid

La 50^e vous propose, en vue des fêtes de fin d'année, "La Tour des Dames Chardonnay" ou "La Tour des Dames Merlot".

Les bénéficiaires de cette vente nous permettront de participer financièrement aux formations des chefs, de couvrir les frais de location du local et plus globalement de soutenir chaque section dans leurs besoins de matériels respectifs.



A propos de ces vins

Catherine et Laurent Delaunay sont responsables de l'élaboration des vins de "La Tour des Dames". Les deux ont reçu une formation d'œnologie, et ils viennent d'une famille de viticulteurs depuis des générations. Ils ont acquis de l'expérience en Californie et en Bourgogne. En 1995, ils se sont installés comme vigneron indépendants près de Nuits-Saint-Georges en Bourgogne. Très vite, ils ont été passionnés par les vins du sud de la France. Grâce à leur expérience avec les monocépages (vins à base d'une variété de raisin), ils ont le savoir-faire pour créer de très bons vins à un prix très attractif.

"La Tour des Dames, Merlot"

Pour obtenir une complexité et un équilibre parfait, les Delaunay ont sélectionné des raisins de quatre zones différentes. Les hautes Cévennes pour la fraîcheur, la plaine de l'Hérault pour la rondeur, les collines de l'Aude pour les fruits et les contreforts des Pyrénées (Limoux) pour la structure.

Laurent Delaunay a voulu faire un merlot facile à boire, concentré, juteux et lisse. Après dégustation, nous pouvons confirmer qu'il a atteint son objectif. Ce vin est délicieux avec presque tous les plats et peut être consommé à tout moment. Grâce à un court élevage en fûts de chêne, le fruit est resté totalement intact. Un très bel exemple de Merlot.



Fiche Technique

Nom : La Tour des Dames Merlot
Appellation : Pays d'Oc IGP
Pays : France
Région : Languedoc-Roussillon
Cépage : 100% Merlot
Couleur : Rouge

Description du Vin

Couleur : Rouge rubis avec concentration profonde
Nez : Fruits rouges et noirs (cerises, mûres), épices fines, arôme très intense et séduisant
Bouche : Attaque fruitée et fraîche, belle matière, très fruité et élégant
Suggestion de mets : Barbecue, cuisine épicée
Garde : A boire entre maintenant et 2 ans
Température de Service : 18°C

"La Tour des Dames, Chardonnay"

Pour obtenir une complexité et un équilibre parfait, les Delaunay ont sélectionné des raisins de quatre zones différentes. Les Hautes Cévennes pour la fraîcheur, la plaine de l'Hérault pour la rondeur, les collines de l'Aude pour les fruits et les contreforts des Pyrénées (Limoux) pour la structure.

Un tiers de la récolte fermente et vieillit en petits fûts de chêne. Cette maturation assure un Chardonnay avec un style frais et séduisant, qui laisse la concurrence dans cette catégorie de prix loin derrière eux.



Fiche Technique

Nom : La Tour des Dames Chardonnay
Appellation : Pays d'Oc IGP
Pays : France
Cépage : 100% Chardonnay
Couleur : Blanc

Description du Vin

Couleur : Jaune clair doré
Nez : Pomme (Golden), abricots, fleurs blanches, notes beurrées, vanille
Bouche : Très frais, bon équilibre, belle acidité, longueur persistante
Suggestion de mets : Fruits de mer, poissons, jambon blanc, chèvre
Garde : A boire entre maintenant et 2 ans
Température de Service : 10°C