

FAMILLE
DE BOEL FRANCE
SAINT JOSEPH - CORNAS - CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Ils se sont installés dans le Rhône Nord en 2011. Nelly France venant de Bretagne et Arnaud De Boel de Belgique, sans terre ou cave en héritage, ils créent leur domaine de zéro. Ils se sont connus en 2009 en Nouvelle-Zélande, et ont depuis construit leur famille avec Augustin et Margot. C'est donc tout naturellement qu'ils appellent leur domaine Famille De Boel France en 2018. Passionnés de vin et de gastronomie et après 15 ans d'expérience dans le vin, ils décident de combiner les deux mondes au travers de vins produits en biodynamie. Ils sont basés sur les hauteurs de Saint Joseph, et travaillent aussi des vignes en Cornas, et dans le sud de la vallée autour des villages de Suze-la-Rousse, Sainte-Cécile-les-Vignes et Uchaux.

Leur emblème représente la gourmandise qui ponctue leur vie, leur amour pour la terre, le monde organique et le patrimoine vivant qu'ils veulent laisser aux générations futures.

PRODUCTION : 5100 caisses

CÉPAGE : Grenache 55%, Caladoc 35%, Carignan 10%

SOLS : Marnes bleues

FERMENTATION & ÉLEVAGE : Fermentations en cuve inox avec ses levures naturelles.
Aucune correction en cave, hormis un peu de soufre.

COULEUR : Rouge sombre

NEZ : Il explose par son fruit rouge et noir, son côté épicé et presque carné.

BOUCHE : Charnu, structuré pourtant souple, il reste frais et gouleyant en bouche. De la pure gourmandise!

ACCORDS METS & VINS :

S'accorde parfaitement à la charcuterie ou sur un BBQ!

SERVICE: Servir à 14°C - passez le 10 minutes au frigo avant de l'ouvrir.

GARDE: 3-5 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

LE GRAS C'EST LA VIE! 2022 IGP MÉDITERRANÉE

Pourquoi 'Le gras c'est la vie!'

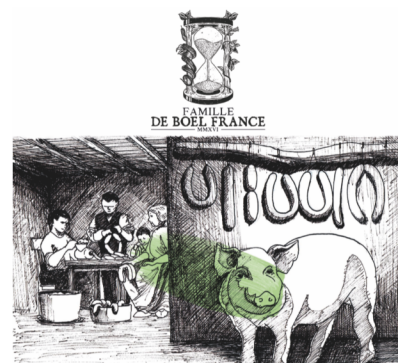
Tout est dit... une vérité de La Palice... C'est notre hommage aux charcutiers, à cette tradition d'hiver quasi perdue qui consistait à tuer le cochon et passer des jours à faire boudins, saucisses, pâtés et autres rillettes!

C'était un temps temps de réjouissances, de partage entre famille et amis, un moment vrai de convivialité et de joie. Et c'est tout l'état d'esprit de ce vin!

Les vins de Famille De Boel France auront tous un nom lié à l'Histoire de la gastronomie.

Parce que l'histoire est riche d'anecdotes, de premières fois, de personnages et chefs illustres ou anonymes, et de plats extraordinaires, ils souhaitent rendre un hommage tout particulier à la gastronomie.

Leurs vins sont des hommages aux bons-vivants de tous temps.



Le gras c'est la vie!

MÉDITERRANÉE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
2019