

FAMILLE DE BOEL FRANCE

— M M X X V I —

NOTES DE DEGUSTATION

RUE DES POULIES 2022, SAINT JOSEPH

Ils se sont installés dans le Rhône Nord en 2011 et on commence à planter en 2016. Nelly France vient 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 on t depuis construit leur famille avec Augustin et Margot. Passionnés de vins 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 aux étiquettes racontant la gastronomie. Ils sont basés sur les hauteurs de St Joseph, et travaillent aussi des vignes sur Cornas, en IGP Collines rhodaniennes, et dans le sud de la vallée autour des villages de Ste-Cécile et Uchaux.

Production: 1930 bouteilles

Cépage: Marsanne 50%, Roussanne 50%

Sols: Granit

Fermentation & élevage: Fermentation en cuve inox avec ses levures naturelles, élevage en inox pour préserver la fraîcheur.

Couleur: Jaune doré

Nez: Nez élégant floral, de fruits jaunes, notes de chèvrefeuille.

Bouche: belle rondeur et ampleur en bouche, sur une trame fraîche et minérale venue tout droit de ses granits. Un velours agréable et sans lourdeur.

Accords mets & vins: coquille saint jacques avec un beurre citronné, ou tout crustacé ou poisson avec une pointe d'iode.

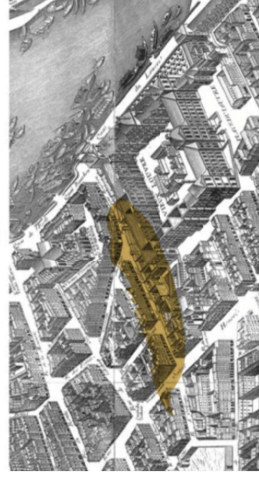
Service: Servir à 12°C

Garde: 5-7 ans

Pourquoi 'Rue des poulies' ?

C'est le nom de la rue qui abrita le premier restaurant français en 1765, aujourd'hui renommée 'Rue du Louvre'.

Sur l'étiquette, le plan de Turgot qui date de la même époque nous montre la Seine, le Louvre



Rue des poulies
SAINT-JOSEPH
APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTRÔLÉE
2018

Les vins de Famille De Boel France ont 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