



FAMILLE DE BOEL FRANCE MMXXVI

NOTES DE DEGUSTATION

L'ultime repas 2021 Vin de France

Ils se sont installés dans le Rhône Nord en 2011 et on commence à planter en 2016. Nelly France vient de Bretagne, et Aranud 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.

Pourquoi 'L'ultime repas' ?

Nous aimons la diversité et la richesse de nos syrahs. Nos parcelles du Rhone septentrional pour leur coté austère, graphite, et celles du Rhone méridional pour leur fruit, leur charme et leur souplesse. Ainsi l'ultime repas est une sélection des plus belles syrahs de chacune de nos parcelles du Rhone.

Production: 1800 bouteilles

Cépage: Syrah 100%. Sélection des parcelles en Côtes-du-rhône, Côtes-du-rhône Villages Massif d'Uchaux et Ste Cécile, Collines rhodaniennes, St Joseph et Cornas.

Sols: grès silico calcaire sur poche de silex, marnes bleues au sud, et, granits au nord

Fermentation & élevage: Fermentation en amphore de terre cuite avec ses levures naturelles.

Couleur: Rouge sombre

Nez: Nez épicié avec un fruit noir complexe, et un beau fruit jaune.

Bouche: souple et soyeux ou fruit noir, bacon, violette et truffe se rencontrent. Un vin dense et ample à la fois, délicat pourtant structuré.

Accords mets & vins: pièce de bœuf cuite au feu, champignons.

Service: Servir à 14-16°C

Garde: 7-10 ans



L'ultime repas

MAISON PROPRIÉTAIRE
VIN DE FRANCE
2020

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 ou anonymes, et de plats extraordinaires, ils souhaitaient rendre un hommage tout particulier à la gourmandise.