

Domaine Les Goubert

SABLET ROUGE 2007

UN COMMENTAIRE

Ce millésime 2007 nous rappelle quelques-uns de ces aînés : de vrais vins d'amitié, à ouvrir entre copains pour passer un bon moment de convivialité.

D'un seul coup d'œil, on devine ce qu'il nous offrira : de la densité car il ne manque pas de profondeur et de souplesse, du fruité car cette belle couleur grenat n'est pas là sans raison, une certaine fraîcheur car l'éclat est là.

Laissez le vin s'aérer quelques instants puis plongez le nez dans le verre pour découvrir ces belles cerises croquantes, ces petites baies qui éclatent. Viendront ensuite ces légères notes méridionales de thym et de romarin, réhaussées d'une touche de poivre gris.

Une impression de vitalité apparaît en bouche. La matière, bien travaillée, se présente avec la fougue de sa jeunesse. Le fruité suit et s'affirme. La minéralité chaleureuse du terroir s'exprime enfin. Et l'ensemble s'installe durablement.

UNE PHRASE

Un vin de belle vitalité où tout concourt à sa convivialité : jolie couleur, fruité gourmand, belle matière et ce petit côté chaleureux et minéral qui nous rappelle son terroir méridional.

UN MOT

Vitalité

LES ACCORDS

Charcuterie artisanale, caillette ardéchoise tiède, grillades (notamment d'agneau), pot au feu, rôti de porc, tomates farcies.

TEMPERATURE DE SERVICE

15°C

GARDE

2011 - 2013

SIMPLE	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	COMPLEXE
LEGER	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	DENSE
FRAIS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CHALEUREUX