

# Domaine Les Goubert

## GIGONDAS CUVÉE FLORENCE 2005

### COMMENTAIRE

C'est un plaisir de découvrir un nouveau millésime de la Cuvée Florence. Chaque fois, vous ressentez le plaisir de rencontrer de nouveau cette amie proche. Quand elle s'exprime, vous la retrouvez toute entière et si « elle-même » que vous avez l'impression de ne pas l'avoir quittée. C'est un moment de bonheur privilégié, comme une retrouvaille entre très bons et très vieux amis.

Ainsi sous ce millésime 2005, la Cuvée Florence nous rappelle son essence : un gigondas de grande noblesse, un ouvrage d'orfèvre dans la finesse du fruité, dans le soyeux de sa matière, dans son équilibre magistral.

Un regard suffit pour se convaincre de son élégance : la robe est sombre, presque noire, d'une grande sobriété. Sa densité lui donne belle tenue. Le vin se meut avec douceur et souplesse et prend son temps.

Une respiration suffit pour connaître le délice de ses arômes fruités, mêlant la cerise mûre écrasée et le pruneau, de ses notes épicées de poivre blanc et cannelle et de sa pointe d'arabica.

Une gorgée suffit enfin pour vous remémorer le plaisir toujours renouvelé que vous prenez à la rencontrer : un équilibre franc et posé dès l'attaque, une matière riche, veloutée et enveloppante, les mêmes saveurs fruitées et épicées où les fruits à l'eau de vie s'invitent. D'une longueur en bouche incroyable, elle assure de sa présence captivante sans faillir. De l'attaque en bouche au moment où elle n'est plus qu'un souvenir, elle vous a tout donné, rien repris.

La Cuvée Florence est une amie sincère et de longue date. Elle est comme toujours chaleureuse et généreuse. Elle vous donne tout sans rien vous demander en retour et c'est de votre propre chef que vous lui serez indéfectiblement fidèle.

### UNE PHRASE

En ce millésime 2005, vous retrouvez la cuvée Florence tout entière, avec toute sa noblesse, avec toute la finesse d'ouvrage de ses arômes, de sa matière et de son équilibre imperturbable. Sa robe sombre, son fruité subtil marié d'épices, son attaque généreuse, sa matière soyeuse et sa très belle longueur en bouche concourent au plaisir indicible de passer un moment avec elle et entretiennent déjà l'impatience d'une prochaine rencontre.

### LES ACCORDS

Gibiers à plumes, coq au vin, Pâtes rôties. Sur la jeunesse, on goûtera avec beaucoup de plaisir l'agneau, notamment en tajine.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

15/17°C

### GARDE

Carafe indispensable (une journée pleine lui fait grand bien !). Belle période de garde : jusqu'à 2020

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