Domaine Saint Sylvestre rouge 2020 MAGNUM

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Epx Guizard (ST SYLVESTRE)
Millésime: 2020
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Un GSM (grenache-syrah-mourvèdre) d'une finesse exemplaire en Languedoc, issu d'un domaine tout récent fondé par Sophie et Vincent Guizard, l'ancien associé de F. Pourtalié à Montcalmès. Les Guizard ne revendiquent plus l'AOP Terrasse du Larzac depuis 2016, et affichent la simple AOP Languedoc sur leurs étiquettes. Cela nous importe peu : les vignes n'ont pas bougé et les vins sont de plus en plus délicieux avec le temps. C'est le talent des vignerons qui nous intéresse, et son terroir. Pas ce qui est inscrit sur l'étiquette :-) A oublier en cave le plus de temps possible... surtout en magnum ! Mais il est déjà si bon jeune, il sera difficile de patienter !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ST SYLVESTRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Saint Sylvestre rouge 2020 MAGNUM

La Revue du Vin de France (juillet 2023) : La côte de bœuf au barbecue est un incontournable de l'été. Mais pour apprécier parfaitement ce grand classique de la grillade, il faut trouver le bon accord. Alors quel vin marier avec cette prestigieuse pièce de bœuf ? Pour répondre à cette question, La RVF a sollicité l'aide de Jonathan Pral, sommelier du restaurant Christophe Bacquié (trois étoiles au Guide Michelin) et du bistrot San Felice, où sont régulièrement proposées des grillades de viandes. Il nous propose d'accorder différents vins avec une recette de côte de bœuf au beurre de thym cuite au barbecue. **Quels vins rouges avec une côte de boeuf ?**

"Concentrez-vous sur des rouges denses et intenses en texture. Le bœuf requiert des matières gouteuses et savoureuses, à l'instar des vins sudistes structurés. Orientez-vous vers le secteur du Languedoc, avec le fameux domaine Saint Sylvestre pour la finesse et l'élégance, ou bien vers la Provence avec les vins de Bandol qui hument la garrigue et l'épice."

Manuel Peyrondet (Meilleur Sommelier de France 2008, Meilleur Ouvrier de France 2011) : *"Leur cuvée Saint Sylvestre est chaque année une réussite, comme l'attestent les dernières vendanges 2020, 2021 et 2022. J'ai pu re-déguster toute leur gamme à l'aube des fêtes de Noël 2024 et fait une verticale sur 10 ans des vins lors d'un dîner au Bristol. Tous mes confrères sommeliers de Palace et étoilés étaient comme moi : totalement admiratifs du parcours et des vins qui, au-delà d'être excellents jeunes, vieillissent avec panache"*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir: 90% Galets roulés, 10% Calcaire

Rendements: 20hl/ha

Cépages: 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre

Dans les vignes: taille manuelle, pâlissage, ébourgeonnage manuel, vendange en vert manuelle.

Récolte: Manuelle par cépage et par parcelle

Vinification: égrappage, fermentation en cuves inox avec les levures indigenes du raisin, par cépages et par parcelles, pîgeages manuels, cuvaisons longues 35 jours.

Elevage: en fûts bourguignons de 1 vin et plus, par cépage et par parcelle, pendant 24 mois.

Assemblage: 1 mois avant la mise en bouteille (en fonction de la lune), vin ni collé ni filtré.