

Ce mois-ci chez Vins Descombe



Nouveau Vin



Quoi de neuf à l'étranger ?

Présence chez Vins Descombe à Saint Etienne des Oullières d'Akbar et Estelle, avant de partir pour Vinexpo à Bordeaux pour représenter respectivement nos filiales du Kirgizstan et de la Chine



Le vin du mois

Champagne Charles Weiss

Frais avec des arômes de pommes et de petites fruits à noyaux et des nuances de pamplemousse.

Retrouvez ce vin sur www.vins-descombe.com



Retrouvez ce vin sur www.vins-descombe.com

Bourgogne 2014

Le Bourgogne rouge est l'enfant du Pinot Noir.

Celui que nous vous proposons dégage au nez un bouquet aux arômes de petits fruits rouges mûrs (cerise, fraise, framboise et mûre) et en bouche un mariage savoureux où les tannins et les fruits se cotoient très agréablement.

A déguster avec de la charcuterie, du petit gibier et des viandes rouges grillées

Décantation ou carafage ???
L'un s'effectue dans une carafe à base très évasee pour apporter au vin un maximum d'aération et donc favoriser l'expression aromatique du vin : c'est le carafage. Il concerne surtout les vins jeunes L'autre permet de séparer le vin du dépôt. Il doit être fait délicatement dans une carafe la moins évasee possible afin de limiter le contact de l'air avec le vin et, au dernier moment : c'est la décantation. Elle concerne surtout les vins vieux, plus fragiles