

G de Gasparets – Vintage

Vin de liqueur - Rouge « Vintage »

🔗 L'histoire du domaine

Pour ce vin, dont les arômes confiturés de fruits rouges ou de figues pourraient rappeler à certains un bon porto, je conseillerais juste de prendre une petite heure avant de le déguster.

Juste le temps de faire un moelleux au chocolat... Celui de ma nièce, Marguerite, est à tomber :

- 200g de chocolat + 150g de beurre, faire fondre à feu doux.
- Rajouter 3 œufs, puis 200g de sucre, puis 100g de farine.
- Mettre dans un moule au four chaud, 180°C pendant 15 ou 20 minutes.
- Le chocolat se fera amplificateur des arômes du G de Gasparets, vous transportant loin, loin, qui sait, si vous fermez les yeux, peut-être au Venezuela où les fèves de cacao ont un goût si particulier ?

🔗 Notes de dégustation

Vinification traditionnelle, avec un mutage réalisé sous marc et cuvaison longue. Élevage de 12 mois en fûts de chêne français avec ouillages réguliers.

Couleur rubis aux reflets ambrés.

Nez très intense de fruits rouges confits, de noix, de coing, et de griotte.

La bouche est onctueuse, sur des notes très intenses de pruneau et de pain d'épices.

Ce vin offre, comme pour les chocolats de grandes origines, une finale contrastée alliant puissance des tanins et douceur.

Cépages

- Grenache noir, vignes de 70 ans.

Ce vin convient avec

Apéro - Dessert - Fromage

- sur tous les desserts au chocolat,
- ou un fromage à pâte persillée

Ce vin se déguste

- Servir à 14 et 16°C

- Temps de garde : plus de 20 ans

