



Producteur : Les Vignerons d'Estézargues

Couleur : Rouge

Appellation : IGP Pont du Gard

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Cave des Vignerons d'Estézargues

Géologie du sol : Galets

Encépagement : Grenache noir (35%), Syrah (25%),
Mourvèdre (25%) et Marselan (15%)

Âge moyen des vignes : 35 ans

Vinification : Fermentation spontanée sans intrant chimique.

Élevage : 6 mois en cuves de béton.

Aspect visuel : Rouge rubis clair limpide.

Aspect gustatif : Bouche ample, légèrement tannique, plutôt charnu, mais coulant. Bonne charge de fruits mûrs.

Aspect olfactif : Nez de fruits rouges et noirs bien mûrs et épices chaudes.

Accord vin et mets : Passe-partout : plutôt viandes que poissons. Bon candidat pour l'apéro et les grillades.

Conservation : 3 mois après l'achat. 6 semaines suivant l'ouverture.

Le domaine :

Cette cuvée a été conçue avec l'un de nos partenaires préférés. La Cave d'Estézargues à cette particularité d'être de taille plutôt modeste pour une cave coopérative ; seulement une dizaine de familles d'adhérents fournissent les raisins, pour la majeure partie vinifiés et embouteillés séparément par domaine.

L'approvisionnement est constitué aujourd'hui à 70% de raisins bio.

Pour notre Sac, le vin est le résultat de notre propre assemblage de différentes cuvées de la cave. C'est dans le Sac est un vin bio vinifié sans intrants chimiques avec pour seul but de régaler par son côté fruité et fluide. Le conditionnement en sac réduit considérablement l'empreinte carbone par rapport à la bouteille de verre. Un petit geste pour l'environnement.

Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse, Nov 2022

SUCCULENT ET EN SAC

On connaît bien la coopérative Les Vignerons d'Estézargues, entre autres pour son très bon Domaine La Montagnette Côtes-du-Rhône. Voici un autre vin d'un excellent rapport qualité-prix, avec le bénéfice ajouté d'un emballage écoresponsable, qui réduit énormément son empreinte carbone. Longtemps associés à des vins bas de gamme, les vignerons peuvent pourtant très bien contenir des vins de qualité. C'est le cas ici, avec le Coteaux du Pont du Gard 2021, un assemblage de grenache, syrah, mourvèdre et marselan. Le nez, tout en fruit, est alléchant : ça sent le soleil, les fruits bien mûrs et la garrigue. Des arômes de cerise, de pomme rouge et de mûres se mêlent à des notes d'épices avec un peu de cuir et de violette. Très sec, il est ample, moyennement corsé et surtout très frais. De légers tanins ajoutent juste ce qu'il faut de relief et en font un vin très passe-partout.

Cave des Vignerons d'Estézargues C'est dans le sac Coteaux du Pont du Gard 2021, 29,70\$, 1,5L (14805601), 14%, bio

Garde: à boire, se garde jusqu'à six semaines une fois entamé

https://plus.lapresse.ca/screens/e2a31c3f-c424-4837-982e-4a3e67b2d12c__7C___0.html