



TRUCS DE MEC  
BLOG LIFESTYLE MASCULIN

VIN

## 4 cuvées confidentielles à posséder dans sa cave



Se constituer une cave de choix n'est pas toujours chose aisée. Il faut oser sortir des sentiers battus et partir à la rencontre de vignerons ou de cavistes passionnés. C'est de cette façon que vous parviendrez à vous construire une cave composée de vins de qualité. Nous vous avons préparé une sélection de 4 cuvées confidentielles à posséder dans sa cave.

### Ces cuvées confidentielles qui vous promettent un bon moment de dégustation

Trouver des pépites et les partager entre amis ou en famille est le but de nombreux amateurs de vins. Voici quatre cuvées confidentielles qui vous garantiront un bon moment de dégustation. Les cuvées suivantes ont été sélectionnées pour leur originalité et leur qualité.

#### Opus Orange – Domaine du Coteau de Torméry – Guillaume Quénard

On débute cette sélection de cuvées confidentielles avec un **vin savoyard**. La Savoie est un vignoble trop méconnu et pourtant, on y trouve des pépites et des vins insolites. À l'image de cet **Opus Orange**.

Il s'agit d'un **vin orange** issu d'un assemblage 100% chenin (l'autre nom du jacquère), vieilles vignes, âgées de plus de 70 ans. Elevées sur sols éboulis calcaire, en coteaux de forte pente, exposition sud.

Les raisins sont vendangés manuellement et égrappés puis macèrent dans une jarre en terre cuite pendant 15 jours.

L'élevage dans ce type de contenant permet au vin de se marier avec sa structure. À la manière du bois, la jarre laisse passer un peu d'oxygène, mais sans apport d'arômes et de tanins du bois. De plus, la jarre en terre cuite permet de **préserver les arômes fruités et la fraîcheur**.

- ✓ Opus Orange – Domaine du Coteau de Torméry – Guillaume Quénard – Prix 16 euros
- ✓ Galateo 2021 – Coume Del Mas – Banyuls – Prix 17€
- ✓ Saint-Joseph 2021 – Christophe Pichon – Prix 21€
- ✓ 101 Rangs 2017 – Château de Tracy – Prix 60€



#### Notes de dégustation :

- ☞ **Ceil** : Jaune orangé
- ☞ **Nez** : notes de fruits confits, fruits jaunes
- ☞ **Bouche** : vin souple et harmonieux, grande minéralité enrichi par une salinité et une tannicité qui apportent tonus et structure au vin.
- ☞ **Accompagnement** : apéritif, volaille ou cuisine asiatique
- ☞ **Service** : 12-14°