

CONOMLADI

MELNIK

Rouge - 2008



Jean Pierre Bareille

*Maître Sommelier (Grappe d'Or) formateur
au CFA Rabelais de Lyon-Dardill.*

100% Melnick (cépage autochtone), ce vin présente une robe rubis clair, limpide, aux notes d'évolution et de belles jambes longues et grasses, lentes.

Le **1er nez**, est assez aromatique, aux notes de fruits rouges mûrs avec une fraîcheur acidulée, d'épices douces, ainsi qu'une pointe alcooleuse. **Après aération**, les notes fruitées évoluent vers des arômes chocolatés, réglissés (Zan) ainsi ...



... que de fruits rouges à l'eau de vie (griottes).

En bouche, l'attaque est bonne, nette, franche, légèrement vive, avec une pointe d'alcool de fruits à l'eau de vie.

Ce vin est souple et élégant aux tanins fondus.

La longueur en bouche est moyenne (PAI de 5/6).

A boire à 16°

Inutile de le passer en carafe. Un léger décantage peut être envisagé.

Accompagnements :

Pièce de bœuf en sauce au vin et sa purée de potimaron
Magret de canard aux griottes et champignons des bois.

Côte de veau poêlée déglacée au Porto et ses légumes « oubliés ».

Fromage de brebis affiné et sa confiture de cerise noire.

