



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



Lubéron Guillaume Gros Les Biguières 2013 75 cl Rouge

26,00 € (21,49 HTVA)

VILLAGE	maubec
DOMAINE	guillaume gros
COULEUR	rouge
CÉPAGE	grenache (33,0 %) , carignan (34,0 %) , mourvèdre (33,0 %)
MILLÉSIME	2013
CONDITIONNEMENT	75 cl

Caractère

Riche et puissant

Ce qu'en dit la presse

Revue des vins de France:

Installé dans le Luberon en 2001, Guillaume Gros est un ancien sommelier qui a franchi la barrière pour aller jusqu'au bout de sa passion du vin. Il a fait ses classes en Alsace chez André Ostertag où il a appris à observer la vigne et à déguster les raisins. Puis il s'est dirigé dans le Rhône chez Yves Gras, au Domaine Santa Duc, à Gigondas, pour finir au Domaine de la Janasse à Châteauneuf-du-Pape. Vigneron perfectionniste, Guillaume Gros ne revendique aucune caste, il travaille ses vignes dans un esprit proche de l'agriculture biologique et basé sur l'observation des cycles de la lune. Il cherche à définir l'identité des terroirs du Luberon à travers ses 28 parcelles, mais ne veut surtout pas faire des vins pour touristes. Sa méthode : un travail sans relâche dans les vignes. Le résultat : des vins nets, précis, équilibrés, généreux mais sans maturités excessives. Blancs comme rouges s'avèrent des vins de référence.

Accompagne...

gibier à poils/râble de lièvre , volaille/canette à l'orange , viande/porc ibericco

Ce qu'on en dit

Ce Lubéron rouge 2013 arbore une belle robe grenat soutenu, aux reflets cerise. Des arômes de fruits noirs, d'épices, de réglisse sur un fond délicatement boisé attestent d'une belle maturité doublée d'une finesse aromatique agréable. La bouche est équilibrée entre puissance, richesse et droiture. La matière tannique est présente, mais joue sur la finesse. Toujours dominé par des notes de cerise noire, de prune, de réglisse et d'épices, le vin se montre agréable avec une pointe de fraîcheur en fin de bouche, qui donne un côté tonique et de l'allonge à la finale. Guillaume Gros signe avec ce Biguières rouge 2013 l'une des plus belles cuvées du Lubéron.!

Servir...

17°C

Temps de garde

10 ans

Mode de production

AUTREMENT DIT VINS ^{sprl} • +32 (0)81 20 00 20 • info@autrementditvins.be • www.autrementditvins.be

TVA BE 0821 831 807 • IBAN BE40 0016 0087 4963 • BIC GEBA BE BB • RPM Namur



AUTREMENT DIT
VINS
Culture raisonnée
Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur