



côté cave

Le vin de la semaine par Camille : Domaine Berthoumieu Pierre de Grès - AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh Sec 2018

Le domaine : L'histoire du Domaine Berthoumieu est vieille de 150 ans et n'a pourtant pas pris une ride. Il faut dire qu'elle est écrite aujourd'hui par Claire et Marion Bortolussi, qui ont à cœur d'en faire une référence. Pour élaborer des cuvées pleines d'audace et participer ainsi à la

renommée des appellations Madiran et Pacherenc, elles sont accompagnées par le talentueux Lionel Osmin. L'homme a le don de signer les vins qui passent entre ses mains d'une personnalité qui lui est propre. Personnalité que l'on retrouve dans les vins du domaine avec à la fois du fruit et du caractère.

La vinification : «Pierres de Grès» est une cuvée qui tire son nom du terroir caillouteux sur lequel les vignes de Gros Manseng, de Petit Courbu et de Petit Manseng sont ici cultivées. Des ceps virils de 50 ans qui donnent des jus de très belle qualité. La robe est d'une belle couleur or avec des reflets verts.

Le nez est très expressif sur des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches. La bouche surprend par son attaque très fraîche, presque minérale puis laisse place à une rondeur sur un fruit juveux et gourmand. L'ensemble est d'un bel équilibre. Environ 12 €
32400 Viella
05 62 69 74 05

