



GUIDE DES VINS DVE DIPLOME D'EXCELLENCE

DÉCERNÉ AU **DOMAINE DU VISSOUX** POUR SON :
Moulin-à-Vent A.O.P.

Cuvée Les Trois Roches 2014 Rouge

Cette cuvée a été dégustée avec succès au mois de Mars 2016 par notre comité de dégustation et a été sélectionnée dans le Guide des Vins DVE pour ses qualités gustatives.

A obtenu la cotation de :

91/100



Commentaire du GUIDE D.V.E.

Robe rubis assez intense, limpide et étincelante, avec un disque aux nuances pourpre violacées, présentation avenante avec même quelques jambes. Le nez est délicat, il développe des arômes friands de petits fruits rouges bien mûrs (framboise, fraise des bois, groseille et griotte) qui sont ensuite suivies par des nuances réglissées et florales. L'aération s'enrichit de notes fumées, de cuir et de salaison ainsi qu'un arrière-plan très légèrement vanillé. En bouche c'est un vin complet qui fait preuve de finesse, d'élégance avec une attaque ample, sèveuse et veloutée qui restitue des parfums de fruits bien mûrs et de réglisse. C'est d'une grande précision. L'évolution est plus étoffée avec une charpente tannique bien intégrée à cette chair fruitée. L'ensemble est onctueux, savoureux et fait preuve d'une réelle harmonie avec une fraîcheur ciselée qui porte le vin jusque sur un finale persistante (notes fumées, épicées et de zan).

L'avis de Dis : « Vins » Editions :

bouteille racée et personnalisée que l'on peut certes attendre mais qui présente déjà de bien belles qualités.

Accord Mets & Vin :

tournedos aux deux beurres épicés ou poulet sauté au vinaigre.

Décerné par Eric GIRARD du Guide DVE le mercredi 13 avril 2016 à Clamart