



# Domaine Lecomte

## Châteaumeillant 2015

AOP CHÂTEAUMEILLANT

RELAX

LÉGER

FRUITÉ

MINÉRAL

**OCCASIONS**Déjeuner, buffet froid,  
pique-nique**SERVICE :** 16°  
**CARAFAGE :** non**L'avis de Jean-Michel Deluc**

**Une appellation originale à caractère estival !** Une appellation rare et qui, chez les Lecomte, offre des vins tendres et fruités qui font le bonheur de nos repas estivaux. Celui-ci est issu du mariage du pinot noir et du gamay, de trois parcelles avec des vignes allant de 10 à 60 ans. Vinifié en cuve inox, le vin garde toute son identité, du cépage et du terroir, faisant le charme de cette cuvée qui, sans sophistication, enchante nos palais. À déguster légèrement frais, mais surtout pas glacé, pour bien garder le goût et la saveur de la palette fruitée.

**Le domaine: Lecomte**

Un Domaine de 10 hectares de vignes dans le Val de Loire. Ayant à l'origine des vignes à Quincy depuis 1995, il s'étend aujourd'hui sur le vignoble de Châteaumeillant. Pour la petite histoire, Quincy fut le premier vignoble du Val de Loire à obtenir l'AOC, en août 1936, et Châteaumeillant fut le dernier.

Val de Loire  
18520 Avord

## Accords mets & vins À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Viandes froides, rôti de porc ou de veau, volailles rôties, barbecue



### POISSONS

Poissons de roche grillés, rouget, dorade



### FROMAGES

Saint-Nectaire, Époisses, Salers, Banon, Mothais.

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE



## Détails



### CÉPAGE(S)

Gamay, Pinot noir



### CULTURE

Raisonnée



### À DÉGUSTER AVANT

2022



### ALCOOL

13%

### CONTENANCE

750 ml

## Dégustation



### ŒIL

Robe rubis sur une connotation assez tendre avec des reflets violets de jeunesse et une brillance qui nous parle de fraîcheur.



### NEZ

Au nez, la trame est fine et vineuse sur des arômes de fruits, cerises, framboises, Mara des bois, groseilles et une note florale de freesia.



### BOUCHE

En bouche, l'attaque est souple et tendre sur des saveurs de fruits relayée par une finale minérale, réglissée, aux tanins fins et croquants.

## Note du caviste de la maison.....

**Ce vin vous a plu?** Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **8,90€**

PRIX CONSTATÉ **12,00€**

€ Prix imbattable pour les abonnés

🚚 Livraison offerte à partir de 150€

📦 5€ de frais de port par tranche de 6

🕒 4 à 8 jours de livraison