

## FAMILLE DE BOEL FRANCE

— MMXXVI —

# NOTES DE DEGUSTATION

## ASSIEGES 2022, CÔTES-DU-RHÔNE

Ils se sont installés dans le Rhône Nord en 2011 et on commence à planter en 2016. Nelly France vient de Bretagne, et Arnaud De Boel de Belgique. Sans terre ou cave en héritage, ils créent leur domaine de zéro. Ils se sont connus en 2009 en Nouvelle-Zélande, et on t depuis construit leur famille avec Augustin et Margot. Passionnés de vins et de gastronomie, et après 15 ans d'expérience dans le vin, ils décident de combiner les deux mondes au travers de vins produits en biodynamie aux étiquettes racontant la gastronomie. Ils sont basés sur les hauteurs de St Joseph, et travaillent aussi des vignes sur Cornas, en IGP Collines rhodaniennes, et dans le sud de la vallée autour des villages de Ste-Cécile et Uchaux.

Pourquoi 'Assiégés' ?

Hiver 1870, les parisiens sont 'assiégés' par les prussiens. A cours de vivre, la famine fait rage. Faute de pouvoir les nourrir, le Jardin des Plantes cède ses animaux au Chef Choron pour Noël: bouillon d'éléphant, chameau rôti, cuissot de loup sauce chevreuil... en font le menu le plus improbable de l'histoire!

**Production:** 9'600 bouteilles

**Cépage:** Grenache noir 70%, Syrah 20%, Carignan 10%

**Sols:** alluvions, marnes bleues

**Fermentation & élevage:** Fermentation en cuve inox avec ses levures naturelles, élevage en inox pour garder la pureté du fruit

**Couleur:** Rouge sombre

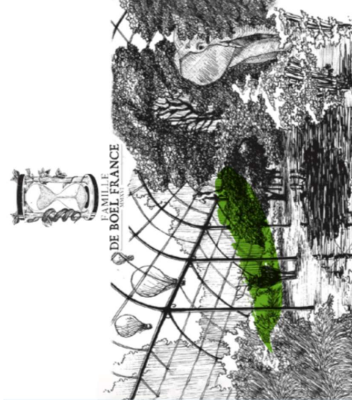
**Nez:** Nez élégant de fruit noir te d'épices avec de belles tonalités florales, violettes et de garrigue.

**Bouche:** ample, dense et souple à la fois

**Accords mets & vins:** côtes d'agneau grillées, sauce framboise, romarin et ail.

**Service:** Servir à 14-16°C

**Garde:** 3-5 ans



**Assiégés**  
CÔTES-DU-RHÔNE  
APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE CONTRÔLÉE  
2019

Les vins de Famille De Boel France ont tous un nom lié à l'Histoire de la gastronomie. Parce que l'histoire est riche d'anecdotes, de premières fois, de personnages et chefs illustres