

FAMILLE DE BOEL FRANCE

MMXXVI

NOTES DE DEGUSTATION

RUE DES POULIES 2022, SAINT JOSEPH

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 ont 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.

Production: 3450 bouteilles

Cépage: Syrah 100%

Sols: Granit

Fermentation & élevage: Fermentation en cuve inox avec ses levures naturelles, élevage en vieux fûts de 5-7 ans et demi-muids de 9 ans.

Couleur: Rouge sombre

Nez: Nez élégant de fruit noir et rouge, d'épices.

Bouche: ample et élégante, la bouche dévoile une belle complexité du fruit et des épices sur des tannins souples. La fraîcheur en bouche rend ce vin aérien et contribue à son élégance.

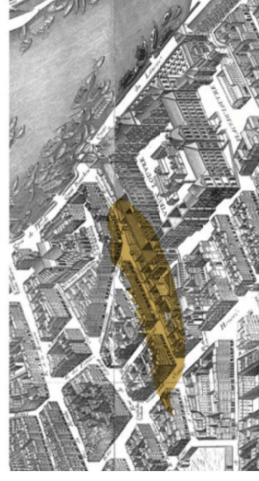
Accords mets & vins: une pièce de bœuf juteuse (côte, entrecôte), ou plus osé: un carré d'agneau en croûte d'herbes, graines de coriandre et curcuma.

Service: Servir à 14-16°C

Pourquoi 'Rue des poulies' ?

C'est le nom de la rue qui abrita le premier restaurant français en 1765, aujourd'hui renommée 'Rue du Louvre'.

Sur l'étiquette, le plan de Turgot qui date de la même époque nous montre la Seine, le Louvre



Rue des poulies
SAINT-JOSEPH
APPELLATION SAINT-JOSEPH CONTRÔLÉE
2018

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