

VINS DE VINCENT



Newsletter automne 2018

Après un été ensoleillé, les teintes rougeoyantes de l'automne enflamment nos couchers de soleil, nos forêts et nos vignobles. C'est aussi une période particulièrement intense pour nous avec l'ouverture de la troisième cave «Les Vins de Vincent», près de l'aéroport de Biarritz, entre Biocoop Parme et JouéClub.

NOS ACCORDS DE SAISON



Avec les cèpes.

Il vaut mieux privilégier un vin avec un peu d'évolution, d'où ressortent des arômes de sous-bois, d'humus et de feuilles. L'idée est de remettre le champignon dans son environnement. Mon conseil : Vous ne savez pas quoi faire avec vos vins gardés depuis 8-10 ans ? C'est le moment de les ouvrir !

Avec la palombe.

Pour vos salmis de palombe, préférez des vins sans tanin riche et puissant, comme ceux du Nord de la Vallée du Rhône : Saint-Joseph, Crozes-hermitage. Mon conseil : toujours associer les plats en sauce avec des vins ronds, pour éviter le côté métallique.



LES ÉVÈNEMENTS

* vendredi 28 septembre

Initiation à la dégustation, à 20h / 25€

* vendredi 4 octobre

Soirée italienne / gratuit sur réservation

* vendredi 19 octobre

Initiation à la dégustation, à 20h / 25€

* vendredi 26 octobre

Perfectionnement à la dégustation
Les bières artisanales de chez Kipett / gratuit

* vendredi 16 novembre

Perfectionnement à la dégustation
La Bourgogne / 55€

* vendredi 23 novembre

Initiation à la dégustation, à 20h / 25€

* vendredi 7 décembre

Perfectionnement à la dégustation
Champagne Maison Lallier / gratuit

L'ACTU

La nouvelle cave a ouvert ses portes !

Dans un espace contemporain innovant, aéré et végétalisé, les meilleures bouteilles - toujours sélectionnées avec soin par les Vins de Vincent - sont ici magnifiquement mises en valeur : un côté réservé aux vins «à moins de 12€», des Magnums dans le prolongement, quelques grands crus dans une armoire vitrée, un écrin tamisé pour les spiritueux et alcools bruns, un corner dédié aux bières artisanales, un espace clinquant pour les Gins et la verrerie Spiegelau, une large estrade pour les dégustations... Une visite s'impose !
ZAC de Biarritz Aéroport à Anglet

Et pendant ce temps-là, le vigneron...

La question cruciale consiste à déterminer la bonne date de vendanges pour ramasser les raisins à l'optimum de leur maturité. Évidemment, la météo est l'un des éléments primordiaux. Dans les caves, c'est l'effervescence ! C'est la vinification, littéralement la transformation du jus de raisin en vin. Assurément, cette période est la plus fascinante et la plus épuisante de l'année !

LA BONNE AFFAIRE

Portugal Quinta Vale de Pios Excomungado

Ça y est, il est de retour ! Ce vin issu d'une agriculture biologique, produit sur le plateau de la vallée du Douro nous avait séduit au printemps dernier. Chaleureux et gourmand à la fois, aux notes de fruits mûrs et cacaotées, c'est un rapport qualité prix imbattable pour vos plats d'automne. Que du bonheur !

Tarif : 7,40€



LE COUP DE COEUR

Le French Tonic Archibald

Pour apprécier et révéler nos plus beaux Gins artisanaux, ce tonic bio made in Bordeaux est d'une légèreté et d'une élégance incomparable! Produit sans quinine, et avec un très faible pourcentage de sucre, c'est vraiment notre coup de cœur du moment ! À boire pour lui même également.

Tarif : 5,20€ les 500 ml

LA RECETTE

???? du restaurant chez Flo à Parentis-en-Born

