NOTRE INTERPRÉTATION

COMTEMPORAINE



« De ces années passées à étudier, à voyager, à partager, nous avons retiré outre une complicité accrue, le sentiment que notre terroir était original, séducteur, et capable de produire des vins racés, charnus tout en restant élégants. Très fières de notre histoire familiale, respectueuses de ce que nous a appris notre père, habitées par la convivialité insufflée par notre mère, nous avons voulu au travers des « deux sœurs » incarner la quintessence de toutes ces valeurs et proposer, non pas des vins tout droit sortis de nos chapeaux, mais façonnés à notre image. »



LES DEUX SŒURS

Bordeaux Rouge

CÉPAGES : 50 % Merlot, 25 % Cabernet Franc et 25 % Petit Verdot

SOL : Argilo-graveleux pour nos Merlot généreux, argilo-calcaire pour nos Merlots plus tendus, argile forte pour nos Cabernet Franc et Petit Verdot, donnant des vins élégants, profonds et structurés.

ELEVAGE : En petite cuve béton pour optimiser l'expression du fruit.

DEGUSTATION : Le nez développe des arômes de fruits noirs (myrtilles) et d'olives noires. En bouche l'attaque est charnue, la finale longue, structurée, minérale, presque tendue. La fraîcheur du Petit Verdot apporte équilibre et longueur en bouche.

ACCORDS METS/VINS : Marie aime accompagner ce vin à l'apéritif de tartines de Tapenade noire, ou de fromage de chèvre frais au thym. Elle le sert ensuite avec un pièce de bœuf ou un magret de canard.
Sylvie propose une épaule d'agneau aux herbes ou un fromage pâte molle, pourquoi pas truffé (Type Brillat Savarin). L'accord audacieux se fait avec un moelleux au chocolat au piment d'espelette.

Entre-Deux-Mers

CÉPAGES : 40 % Sauvignon Blanc,
45 % Sémillon, 15 % Sauvignon Gris

SOL : Argile forte et argilo-calcaire. Ces sols permettent d'optimiser le potentiel aromatique et l'équilibre.

ELEVAGE : Sur lies fines pendant 4 mois en petites cuves béton.

DEGUSTATION : Le nez délicat développe des arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et à l'aération des notes de verveine. La bouche est charnue, pleine, longue, soutenue par une belle fraîcheur en finale.

ACCORDS METS/VINS : Toutes deux préfèrent ce vin blanc en grignotant des tuiles au parmesan avec quelques fin morceaux de jambon Pata Negra.
Au cours d'un repas, Marie sert ce blanc riche avec des gambas à la plancha ou une pièce de veau poêlée ou accompagnant un beau fromage de brebis des Pyrénées.
Sylvie propose un carpaccio de saumon ou de thon aux herbes, des coquilles Saint Jacques flambées ou avec un poulet des Landes grillé. L'accord audacieux avec une soupe de pêche fonctionne aussi très bien.

Bordeaux Rosé

CÉPAGES : Majorité de Cabernet Franc

SOL : Un sol plutôt froid, argilo-limoneux qui donnera élégance et équilibre.

VINIFICATION : Pressurage direct pour obtenir ce rosé pâle et rafraîchissant.

DEGUSTATION : Nos rosés développent souvent des arômes épicés (badiane) et floraux. Nous privilégions la fraîcheur ainsi qu'un degré alcoolique modéré.

ACCORDS METS/VINS : Marie aime accompagner ce vin à l'apéritif d'une verrine de gaspacho, de rillettes de maquereaux, d'anchois mariné. Pendant le repas elle le servira sur une paëlla, un poisson grillé ou une soupe de fraises.
Sylvie met en valeur ce vin avec des accras de morue, une salade avocat/crevette, des gambas au chorizo, une salade d'haricots verts, un plat de lasagnes maison.