

Les autres vins caractéristiques du Sud-Ouest de la France

Sud-Ouest

Bergerac: paré d'une belle robe rouge grenat, brillante, aux reflets violacés, ce vin remarquable dégage des notes de cassis, de cerise et de groseille suivies de senteurs épicées. Il est caractérisé par une attaque franche et fruitée, des tannins plutôt fins et une finale aromatique persistante. Il est préférable de ne pas le garder plus de 5 ans et il accompagne bien les côtes de bœuf et les plats à base de canard et d'oie. Il doit être servi en carafe à une température de 16 °C.

Moelleux de Monbazillac: il s'agit d'un vin prestigieux dont la production requière plusieurs récoltes réparties d'octobre à novembre. Sa robe est dorée et son nez évoque les fruits exotiques confits, le miel et les fleurs. En bouche c'est l'équilibre parfait entre l'alcool, l'acidité et le sucre et une finale fruitée qui frappe le dégustateur. Il s'agit d'un vin qui peut être gardé jusqu'à 10 ans et qui doit être servi à 9 °C de préférence avec le foie gras et les desserts aux fruits.

Bordelais

Pomerol: produit à partir du cépage Merlot, ce vin est caractérisé par une robe rubis foncé, enrichie de reflets violacés. Son nez est complexe et mélange des senteurs de fruits rouges à noyau, de truffe, de cuir et de sous-bois. Son attaque est particulièrement franche, dense et puissante. Ses tanins sont fermes, puissants et distingués et il est très long en bouche. Il s'agit d'un grand vin de garde qui peut être gardé plus de 30 ans. Il s'accorde à merveille avec les bécasses farcies au foie gras et à la truffe. On le sert à une température de 16 °C, après l'avoir passé en carafe.

Loupiac: ce vin est celui qui représente au mieux le cépage Sémillon. Sa robe dorée est particulièrement délicate et élégante. Il dégage des notes de fruits confits et de miel, de pain d'épices, de raisins secs et même de genêt. Il est dense, concentré et long en bouche sans toutefois être lourd. Il s'agit encore une fois d'un vin de garde qui peut attendre jusqu'à 20 ans avant d'être dégusté. Lui aussi est l'allié du foie gras de canard, des fromages à pâte persillée et des desserts fruités ou vanillés. Il se déguste à une température de 9 °C.

