

# Notre sélection de vins mars 2022 à moins de 16 euros



Le printemps annonce l'arrivée des **beaux jours**. Nous allons aussi commencer à déguster des **vins rouges plus légers** et commencer à nous intéresser aux **blancs ou des rosés**. Nous vous avons préparé une première sélection pour ce mois de mars. Ces vins ont la particularité d'être très accessibles. Effectivement, ils sont **proposés à moins de 16 euros**. Découvrons ensemble cette sélection de **vins mars 2022**.

## Sélection de vins mars 2022, présentation

Cette sélection contient essentiellement des vins blancs. Ces cuvées ont la particularité de proposer un bon rapport qualité/prix et sont proposées à moins de 16 euros. Tarif très accessible pour des vins plaisirs à déguster entre amis ou en famille.

- **Les Travers Cairanne 2021 Blanc – Domaine Brusset – Prix 13€**
- **Château de la Pingossière 2018 – Domaine GUILBAUD FRÈRES – Prix 7,70€**
- **IGP Vallée du Paradis « L'Ange Blanc » 2020 – Vignerons de Cascatel – Prix 7€**
- **Les Gravières 2019 Chinon rouge Couly-Dutheil – Prix 9,80€**
- **Château de la Jaubertie Mirabelle Rouge 2018 – Prix 15,50€**

## **Les Travers Cairanne 2021 Blanc du Domaine Brusset**

J'ai déjà présenté à plusieurs reprises les **vins du Domaine Brusset**, notamment les **Travers Cairanne 2020 rouge sans sulfites ajoutés**.

Cette fois, nous allons nous intéresser à la cuvée « les Travers » Cairanne 2021 blanc. Il s'agit d'un assemblage Clairette, Grenache blanc, Roussanne et Viognier. Issus de vignes d'une trentaine d'années, cultivées sur sols Argilo-calcaire sur les Coteaux, sablonneux en plaine.

Les récoltes sont manuelles. La vinification comprend un pressurage direct pneumatique, puis débourage à froid. 70 % de la fermentation en cuve à 16 °C, 30 % en fûts neufs avec bâtonnage. Fermentation malolactique non recherchée.



#### Notes de dégustation :

- **Œil** : robe jaune pâle brillante, reflets verts
- **Nez** : notes forale (aubépine), nuancées par des parfums de fruits exotiques et abricot puis vanille.
- **Bouche** : vin rond et fruité. Final gras et charnu. Vin sec et souple
- **Accompagnement** : Huîtres et coquillages, poissons et viandes blanches.
- **Service** : 8°
- **Garde** : À boire dès à présent ou à conserver pendant 5 ans

[En savoir plus](#)

**Château de la Pingossière 2018 – Domaine GUILBAUD FRÈRES**

On poursuit cette sélection de vins mars 2022 avec une cuvée du Domaine Guilbaud Frères. Il s'agit d'un vin blanc, AOC Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie, résultant d'un assemblage 100% Melon de Bourgogne (aussi appelé MUSCADET).

Le millésime 2018 est considéré comme étant l'un des trois meilleurs millésimes de ces cents dernières années.



#### Notes de dégustation :

- **Œil** : robe dorée brillante aux reflets argentés
- **Nez** : floral sureau, estragon et anis, fruits à chair blanche pomme-poire-coing, minéral, poivre blanc.

- **Bouche** : élégante et fondue, fraîche et gourmande, minérale et longue sur les agrumes le poivre gris
- **Accompagnement** : lotte safranée, un poulet au citron, chèvre cendré, tarte aux poireaux
- **Service** : 10-12°
- **Garde** : À boire dès à présent ou à conserver pendant 5 ans maximum

[En savoir plus](#)

## IGP Vallée du Paradis « L'Ange Blanc » 2020 – Vignerons de

### Cascatel

Je ne présente plus les **Vignerons de Cascatel**, j'ai déjà présenté plusieurs de leurs cuvées. Mais si vous voulez en savoir plus à leur sujet, je vous invite à relire **cet article**.

La **Vallée du Paradis** porte bien son nom. Cette région est totalement éloignée de tout réseau routier. Ce petit bijou de la nature est un véritable écrin de verdure. La cuvée **L'Ange Blanc** rend hommage à ces terres paradisiaques.

Ce vin blanc résulte d'un assemblage Roussanne 85% et Marsanne 15% élevés sur terroirs argilo-calcaires.



#### Notes de dégustation :

- **Œil** : jaune pâle et brillante
- **Nez** : fruité agrumes mandarine, citron, mangue, aneth, une touche estragon et poivre blanc
- **Bouche** : fraîche, croquante, agrumée jusque dans la finale
- **Accompagnement** : toasts à la tapenade noire, sushis, huîtres, pamplemousse aux crevettes, salade de fruits de mer, salade de chèvre, poisson grillé à la plancha.
- **Service** : 8-10°
- **Garde** : À boire dès à présent ou à conserver pendant 2 ans maximum

[En savoir plus](#)

## Les Gravières 2019 Chinon rouge Couly-Dutheil

**Chinon** est une appellation phare du **Val de Loire**. Ce vin fruité et gourmand résulte d'un assemblage 100% cabernet Franc. Il a obtenu le prix du Lys d'Or au Concours des Vins du Val de Loire 2015.



### Notes de dégustation :

- **Œil** : robe rubis aux reflets violets.
- **Nez** : notes de fruits noirs récoltés à pleine maturité : très fruité de cerise noire, cassis, mûre typiques des vins de cabernet franc.

- **Bouche** :
- **Accompagnement** : pâtes en sauce, grillade, fromages locaux
- **Service** : 14-16°
- **Garde** : À boire dès à présent ou à conserver pendant 4 ans maximum

[En savoir plus](#)

## Château de la Jaubertie Mirabelle Rouge 2018

Nous terminons cette sélection avec la **cuvée Mirabelle Rouge 2018** du **Château de la Jaubertie**. Ce vin rouge, **AOC Bergerac**, résulte d'un assemblage 45% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc.

Les vignes sont converties en agriculture biologique et cultivées sur sol argilo-calcaire travaillé en biodynamie. Les raisins sont choisis dans les meilleurs parcelles de la propriété.

Le vin est vieilli en barriques sur lies pendant 14 mois.





#### Notes de dégustation :

- **Œil** : robe rouge profond, concentré
- **Nez** : complexe fumé, fruits noirs, cuir, chocolat.
- **Bouche** : Très concentré, riche et complexe. Belle longueur en bouche.
- **Accompagnement** : viandes rouges, grillades, fromages
- **Service** : 14-16° – ouvrir une heure avant dégustation
- **Garde** : À boire deux ans après les vendages et/ou à conserver pendant 10 ans maximum

[En savoir plus](#)

L'abus d'alcool est dangereux. À consommer avec modération

