

Pays d'Oc IGP : La diversité des saveurs du sud de la France

Des conditions de culture idéales ainsi qu'une qualité certifiées d'origine caractérisent les vins Pays d'Oc IGP. Chaque année, 800 millions de bouteilles sont produites et exportées dans 170 pays, faisant de Pays d'Oc IGP le leader du marché des vins de cépage. Dans le Languedoc-Roussillon, plus grand vignoble du sud de la France, les viticulteurs IGP Pays d'Oc peuvent cultiver un total de 58 cépages différents. Ceci est une base idéale pour la production de vins au caractère unique. Les cépages peuvent être vinifiés en monocépage ou en assemblage, dans les trois couleurs de vin. Chaque année, un grand nombre de vins IGP Pays d'Oc se voient décerner la distinction « Collection ». Ces vins sont pendant un an élu cuvées ambassadrices de la qualité et de la créativité de la dénomination. En 2018, un jury international, composé d'experts en vin et de journalistes a sélectionné 19 cuvées au total. Trois de ces vins Collection, parfaits pour un menu de fête, vous sont présentés dans le cadre de l'édition actuelle de Gastronomie & Hotel IMPULSE. Vous trouverez de plus amples informations sur ces étonnants vins sur : www.paysdocigp-weine-erleben.de

La sommelière Verena Herzog a sélectionné trois vins Pays d'Oc Collection pour votre repas de fête :

En général, les vins conviennent très bien à la saison hivernale, car ils ont un corps plein et des arômes aux notes sucrées et épicées intenses. Il s'agit de 3 vins dont le caractère est porté par des arômes puissants, qui sont gouleyants et ont une finale longue. L'alcool est bien lié et confère de ce fait une sensation agréable de chaleur. On peut très bien savourer ces vins avec un bon repas, car leur style fruité et épicé s'accorde bien avec les mets à base de gibier, braisés ou saisis. Dégustés seuls, les vins peuvent aussi séduire, car ils possèdent une structure tannique mûre et une agréable acidité. Ils s'accordent merveilleusement bien avec les joues de bœuf braisées dans du vin rouge, car la sauce réduite donne un goût prononcé avec quelques arômes grillés. Le poivre et le laurier sont en parfaite harmonie avec la saveur des vins. Les tanins mûrs et bien intégrés du vin se marient bien avec la texture tendre et délicate de la viande. De plus, la douceur des arômes de fruits s'accorde bien avec la douceur terreuse des panais. Les truffes aromatiques soulignent également le discret caractère terreux des vins, mais font également ressortir leur côté fruité.

Coffret dégustation gratuit pour les lecteurs de Gastronomie+Hotel IMPULSE

Découvrez la qualité et la diversité des vins Pays d'Oc IGP. Demandez votre coffret de dégustation gratuit comprenant une sélection de trois des vins favoris de Gastronomie+Hotel IMPULSE (dans la limite des stocks disponibles). Vous trouverez le formulaire de commande en ligne sur: www.paysdocigp-weine-erleben.de/ghi