

Guide Hachette 2016 – (page 1160)

DOM. LES TEYSSONNIÈRES 2012 ★★★



9 706



15 à 20 €

Ce domaine créé en 1838, dans la même famille depuis six générations, étend son vignoble sur 12 ha d'un seul tenant au pied des Dentelles de Montmirail, sur des sols sableux plantés de vieux ceps de plus de cinquante ans. Franck Alexandre est aux commandes depuis 1985.

Aux côtés des classiques grenache, mourvèdre et syrah, une petite touche de cinsault et de clairette fait l'originalité de cet assemblage complexe à l'origine d'un grand vin. Une première étoile est gagnée par la robe, très intense, très profonde. Une deuxième récompense le bouquet, complexe et soutenu, sur le cacao, le tabac blond, les fruits noirs mûrs et les épices douces. La (très rare) troisième étoile honore la qualité admirable du palais, expressif et complet, parfaitement équilibré entre gras et fraîcheur, bâti sur des tanins fins et fermes à la fois. Forcément, le coup de cœur n'est pas passé loin, pas loin du tout... 🍷 2017-2021 🍷 tournedos de canard Rossini

🗝️ Franck Alexandre, Dom. les Teyssonnières,
84190 Gigondas, tél. 04 90 12 31 31,
caveau@domaine-les-teyssonnieres.com

📍 🚶 🍷 t.l.j. sf dim. 8h-12h 14h-18h