



Fabrice Roy

Côte d'Azur et Monaco

[A la Une](#)[Gastronomie / Terroir](#)[Art / Culture](#)[Les partenaires](#)[L'Auteur](#)[Contact](#)

Fabrice Roy févr 11

Sur les pas du prince Aleksander Chavchavadze...

Troisième étape de dégustation de l'Association des Sommeliers Monégasques en Géorgie: le domaine Tsinandali. Le prince Alexandre Chavchavadze (1786-1846) a transformé le domaine du village de Tsinandali en centre culturel et intellectuel du pays. C'est dans la cave Tsinandali que le vin a été mis en bouteille pour la première fois en Géorgie. La collection de vins millésimés du prince Chavchavadze comprend plus de 15 000 bouteilles, la plus ancienne datant de 1814.



Visite de nuit au domaine Tsinandali © Fabrice Roy

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.



Un petit Château d'Yquem 1861? © Fabrice Roy

*1- Vin Blanc***Cépage:** Rkatsiteli et Mtsvane**Année:** 2017**Vinification:** classique**Robe:** Jaune translucide**Nez:** Fraîcheur, notes florales**Bouche:** Belle longueur**Accords:** Saumon fumé*2- Vin Blanc Cuvée Prince Aleksander***Cépage:** Mtsvane, Kisi, Khikhvi, Tsalikouri, Tetra**Année:** 2017**Vinification:** classique**Robe:** Beaux reflets or**Nez:** Complexe, fraîcheur**Bouche:** Suave, un peu déroutant, néanmoins bien construit**Accords:** Poissons*3- Vin Blanc***Cépage:** Mtsvane**Année:** 2017**Vinification:** Qvevri. 6 mois en jarres**Robe:** Ambre**Nez:** Rond, souple, caramel**Bouche:** Légèrement asséchant**Accords:** Terrines de poissons

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.



En pleine dégustation.... © Fabrice Roy

1- Vin Rouge

Cépage: Aleksandrouli et Mujuretuli

Année: 2018

Vinification: classique

Robe: Cassis, violet

Nez: Premier nez cassis, voire groseille. Un peu de poivre

Bouche: Un peu court en bouche

Accords: Vin facile, de plaisir. Sur salades ou charcuterie. Ne pas trop laisser vieillir.

2- Vin Rouge

Cépage: Saperavi 86% 2016, 14% 2017

Année: 2018

Vinification: Classique

Robe: Rubis profond

Nez: Fruits noirs, poivre, café

Bouche: Gouleyant, équilibré, peu d'astringence

Accords: Viandes, grillades



© Fabrice Roy

3- Vin Rouge

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.

Cépage: Saperavi

Année: 2014 - 173ème année.

Vinification: Classique - 12 mois en barriques chêne

Robe: Rubis

Nez: Poivre

Bouche: Belle longueur en bouche, tanins présents

Accords: Viandes, plats épicés

4- Vin Rouge

Cépage: Saperavi

Année: 2018

Vinification: Classique - Biodynamie

Robe: Rubis. Peu de reflets

Nez: Sous-bois, épices chocolats

Bouche: Tanins, peu d'astringence

Accords: Charcuterie, Agneau



© Fabrice Roy

[Tsinandali Estate](#)

Sopeli Tsinandali

Museum: Tél: +995 570704389

info@tsinandali.com

LIRE AUSSI

[La cuisine Géorgienne](#)

[Sur les domaines de Kakhetie](#)

[Des jarres pour le vin](#)

[Aux sources de la vigne et de ses fruits](#)

[Aux origines de la vigne...](#)

[Tbilissi, une, première](#)



Le domaine Schuchmann

« Islande, île noire » de Marc Pollini

Exposition "Fleurs et Carnavals"

[Connexion](#) pour rédiger un commentaire.

© 2019 by the Effistra communication team. All rights reserved

Parlons un peu...

Nous vous répondrons dès que possible.