

## DOM. DUPUY DE LÔME 2010

■ 7 500 III 11 à 15 €

Le domaine est situé au cœur d'un site naturel protégé : les grès de Sainte-Anne d'Évenos. Un terroir

aride de nature silico-calcaire exposé au plein nord et la patte bourguignonne du vinificateur Gérard Damidot sont à l'origine de ce rouge sombre aux reflets violines, au nez encore un peu fermé, qui s'ouvre à l'aération sur un duo de fruits rouges frais et confits. Cette bouteille gagnera à être carafée afin d'exprimer pleinement tout son potentiel aromatique au palais : notes vanillées et camphrées sur fond de toasté. Les tanins sont fins et accompagnent une finale fraîche au goût de tabac blond. Un bandol « plaisir », à découvrir dans les deux ou trois ans à venir sur un poulet de Bresse rôti et sa compotée de légumes.

📍 Dom. Dupuy de Lôme, 624, rte de Toulon,  
83330 Sainte-Anne-d'Évenos, tél. 04 94 05 22 99,  
domainedupuydelome@orange.fr, 📧 🏠 📏 r.-v.

📍 SAS les Grès