



Madame, Monsieur,

Viticoles, propriétaires, producteurs, caves coopératives, amateurs et passionnés, notre **Newsletter COM'vignobles de printemps** vous concerne.

Venez découvrir la vie de notre site [Le cercle des vignobles](#), venez apportez vos témoignages, venez nous informer des événements qui vous tiennent à cœur, venez promouvoir vos produits et vos vins préférés ou tout simplement nous faire partager votre savoir-faire...

N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires sur petaflopique@gmail.com

Bonne lecture !

Le service Marketing & Communication

Site Internet communautaire...

Nous souhaitons inciter les gens à se rencontrer, communiquer, échanger, partager leurs idées. Rejoignez-nous au plus vite, gratuitement. Inscription sur [Le cercle des vignobles](#).

Soyez à l'écoute ! Internet est un outil de communication pertinent. Par chance, créer son réseau social est devenu simple : les technologies web se sont développées, les internautes s'impliquent sur la toile, n'hésitant plus à être actifs sur les réseaux.

Comment accroître le plaisir et l'intérêt de la dégustation ?

En faisant connaître le vin et ses univers...

Mieux connaître le vin permet de mieux boire, de sélectionner les vins que l'on préfère : ceux qui sont à notre goût, ceux qui sont bien nés et bien faits, dans le respect du terroir, de la nature et de la santé.

En rendant hommage aux vignerons...

Le vin est une denrée élaborée par une seule personne, le vigneron ou la vigneronne, depuis son origine dans la vigne jusqu'à son élevage dans le chai et son évolution en bouteille. Le vin est vivant, riche, énigmatique, avec une diversité de couleurs, de senteurs et de saveurs sans égale. N'oublions pas que les vendanges, temps fort de la vie du vigneron, ne sont qu'une partie de son calendrier qui obéit au rythme de la vigne et des saisons... [En savoir plus sur le travail du vigneron](#).



Accord mets/vins !

Les **fraises** sont enfin arrivées sur nos étals. Pour en profiter au maximum, découvrez quel vin sera le partenaire idéal de ce **délicieux fruit de printemps**...

En sorbet, en salade, en tartelette, ou même dans une recette salée, ce fruit rouge, très parfumé, sobrement acidulé, fait à peu près l'unanimité. Parmi les innombrables variétés recensées, l'une des plus recherchées est sans doute la gariguette, aussi petite qu'odorante. À l'inverse, les grosses fraises

espagnoles, bien plus séduisantes à l'oeil, ont le coeur blanchâtre et souvent douceâtre. **Le vin partenaire idéal de la fraise, c'est le cépage muscat** : sec ou moelleux, en fonction de la préparation en cuisine. Généralement, les **vins blancs parfumés**, légers, purs, et **plutôt jeunes** conviennent parfaitement car leur simplicité et leur spontanéité épousent alors à la perfection l'intensité aromatique du fruit. Et, sur un sorbet à la fraise, souvent peu sucré, pourquoi pas un **grand champagne rosé...**

Tonnellerie et artistes

Aux dires de l'Illiade, Jupiter connaissait déjà les tonneaux. Au seuil de son palais, il y en avait deux : l'un contenait les maux, l'autre les biens et... Dieu venait y puiser, tout à tour, pour composer la destinée de chaque homme.

Plus tard, un peuple celtique à l'esprit ingénieux inventa un vaisseau de bois formé de douves assemblées et retenues par des cercles. Puis il construisit ces récipients dans le but d'y mettre des matières inflammables, et ensuite des marchandises à transporter, dont le vin.



Pas de vin noble sans bonne futaille !

Le bois, un matériau irremplaçable, plus qu'une tradition... que des artistes savent mettre en valeur.

[Voir une collection de barriques...](#)

En bref

- ▶ **Les événements à venir :**
- ▶ Soirée Caritative au Château Lafitte "1 Maillot pour la Vie" le 13 mai 2014 [LIRE LA SUITE](#)
- ▶ Fête du Syndicat de Lalande Pomerol 14 et 15 juin 2014 [LIRE LA SUITE](#)
- ▶ 9ème édition Bordeaux fête le vin du 26 au 29 juin 2014 [LIRE LA SUITE](#)

*Notre NewsLetter **COM'vignobles** sera diffusée trimestriellement, en fonction de nos actualités, et des rubriques qui nous semblent pertinentes.*

Vos informations, vos commentaires sont bien évidemment les bienvenus !

SOGIA - 16, cours du Chapeau-Rouge - 33000 BORDEAUX -

Tél : 05.56.44.61.54 - Port : 06.08.97.14.37

