Le Clos des Suds "Bagatelle" AOP Minervois Rouge 2019



8,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Cinsault, Carignan, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2019
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Pour les connaisseurs ou les simples amateurs, pour les rêveurs, les artistes, les techniciens, les pragmatiques, les hédonistes, les jeunes, les moins jeunes, les gastronomes, les cuisiniers du dimanche, les gens sérieux et ceux qui le sont moins, les perfectionnistes et les désinvoltes. Pour ceux qui prennent leur temps, ou ceux qui n'en on pas assez. On l'aime pour une soirée entre copains, une soirée en tête à tête ou pour le verre quotidien. En un mot : c'est le véritable "vin pour tous" !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve béton

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Vin sur la fraîcheur et la gourmandise

Accords Mets & Vins

Vin très polyvalent, peut se boire légèrement frais

Dégustation

Couleur rouge, éclatante, reflets grenat. Nez fruité, généreux, arômes de fleurs, d'acacia, de framboises et de fruits rouges. Bouche aromatique, riche, souple, tanins fins. Finale minérale

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres

Potentiel de Garde

6-7 ans