Domaine Benjamin Taillandier "Viti Vini Bibi" AOP Minervois Rouge 2024

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Cinsault, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Le vin "glouglou" par excellence. Pas besoin de raisons ou d'occasions particulières pour en boire, juste l'envie de se faire plaisir."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve 10 mois

Vinification

Vendanges manuelle, éraflée, levures et bactéries lactiques indigènes, cuvaison entre 10 et 12 jours selon le cépage, fermentation alcoolique à basse température

Histoire de la Cuvée

Cuvée historique du Domaine

Accords Mets & Vins

Petits Calamars au piment d'Espelette à la plancha, Cœurs de Canards en persillade, terrine de Lapin, Oreilles de cochon sauce Gribiche

Dégustation

Son nez très expressif de fruits noirs, sa bouche souple et ronde, et une finale sur la fraîcheur qui lui apporte une belle buvabilité.

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

5-6 ans