

Domaine Benjamin Taillandier "Viti Vini Bibi" AOC Minervois Rouge 2019

12,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 3

Sélection de la Maison des vins: 2021

Cépages: Cinsault, Grenache

Profil: Fruité

Couleurs: rouge

Millésime: 2019

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

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

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Grenache noir - Cinsault

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

Agriculture Biologique

Certifié Agriculture Biologique

Palmares

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