Domaine Benjamin Taillandier "Bufentis" AOP Minervois Rouge 2023

16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"LE vin signature du vigneron. Cuvée iconique du Domaine."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

10 mois en vieille barrique

Vinification

Vendanges éraflée, levures et bactéries lactiques indigènes, cuvaison jusqu'à 15 jours selon le cépage, fermentation alcoolique à basse température

Histoire de la Cuvée

Au temps des Gallo Romains, Caunes s'appelait "Villa Bufentis"

Accords Mets & Vins

Echine de porc caramélisé et légumes grillés, garbure, escargots au grill

Dégustation

Un vent de fraîcheur, de liberté porté par un fruit qui claque en bouche. L'ivresse au bout de la langue faisant voler en éclat vos papilles. L'excitation est palpable et l'émotion se fait vibrante des les premières gouttes tombant dans le verre. A consommer avec des gens bien.

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. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans