

Domaine Cazelles Verdier "Marchand de Poivre" AOC Minervois Rouge 2017

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Couleur: Rouge

Millésime: 2017

Volume: 75cl

Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"A venir..."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Terroir

Les Mourels

Cépages

Syrah 45% - Grenache 35% - Carignan 20%

Nature du Sol

Argilo calcaire

Vinification

Vendange égrappée, cuvaision de 21 jours puis élevage pour 1 tiers en fût et 2 tiers en cuve.

Élevage

Cuve 1 an Barrique 1 an

Age Moyen des Vignes

20 ans

Accords Mets & Vins

Histoire de la Cuvée

Mon grand père est parti faire du commerce en Indochine a l'age de 20 ans, quand il est revenu les gens du pays l'appelaient "le marchand de poivre" a son retour il a repris en main le domaine et l'a sauvé du démantèlement.

Température de Service

17 / 18°C

Potentiel de Garde

5 ans

Agriculture Biologique

En conversion

Méthode de Récolte

Vendange mécanique



Superficie des Vignes

4

Nombre de Bouteilles produites

25.300

Palmares

Dégustation