Domaine de Babio AOP Minervois Rouge 2025



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5
Cépages: Syrah, Grenache, Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2022, Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"Un vin d'une jolie rusticité, droit dans ses bottes et sans fioritures. L'efficacité avant tout."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendange manuelle avec tri à la vigne sur Carignan et grenache, machine sur Syrah. Egrappage et foulage, macération traditionnelle en cuve unique de 4 semaines entre 26 et 30 °C avec remontage quotidien, séparation des presses à 1.5 bar, élevage en cuve résine à chapeau flottant, filtration à la mise en bouteilles.

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée

Accords Mets & Vins

Volailles, confit d'oie, agneau, daubes

Dégustation

Belle robe rouge vif, brillante et soutenue. Nez intense sur les épices, avec des notes de fruits noirs, et de réglisse, en bouche, attaque souple, rond, des tanins bien fondu, vin bien équilibré, bonne longueur

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

4-5 ans