Domaine du Somail "Le Secret" AOP Minervois Rouge 2017



33,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Degré: 15
Cépages: Carignan, Syrah, Mourvèdre
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2017
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Le temps a fait son œuvre... "

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Cépages

Carignan (10%) / Mourvèdre (10%) / Syrah (80%)

Élevage

En barrique

Vinification

Culture biodynamique. Vendanges manuelles. Fermentation en barrique.

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Cuvée confidentielle née d'un désir d'exception, le Secret exprime la quintessence de notre savoir faire . Cultivé en biodynamie puis vinifié intégralement en barriques françaises, ce vin surprend agréablement par sa finesse et sa personnalité.

Accords Mets & Vins

Côte d'agneau, Viandes rouges en sauce, Daube de taureau

Dégustation

Couleur pourpre, sombre, reflets noirs. Nez complexe, élégant, arômes d'iris, arômes de violette, arômes d'amande, arômes de cerise griotte, généreux arômes de garrigue. La bouche est fraîche, généreuse, charnue, subtiles notes de fleurs, intenses notes de fruits rouges, généreuses notes d'épices, tanins fondus, corps léger, bonne intensité, longue persistance.

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

10-12 ans