

## 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..."

Edwige & Jules - Sommeliers 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