

## Le Clos des Suds "Cœur de Pierre" AOP Minervois Rouge 2018

14,00 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Carignan, Grenache

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2017

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021

### Le mot du sommelier :

"Une puissance parfaitement maîtrisée. Une minéralité qui apporte profondeur et élégance. Très réussi."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Cépages

Carignan (50%) / Grenache (50%)

### Élevage

Elevage en foudre en chêne tronconique

### Vinification

Vendanges manuelles. Fermentation en foudre tronconique

### Démarche Environnementale

Certifié Haute Valeur Environnementale

### Palmarès

### Histoire de la Cuvée

Terroir de Cazelles. La vigne pousse sur des sols affleurant la roche mère calcaire stratifié

### Accords Mets & Vins

Viande rouge, agneau, viandes en sauces...

### Dégustation

Couleur cerise, intense, reflets carmin. Nez complexe, enveloppé, généreux arômes d'iris, généreux arômes de fruits rouges, généreux arômes de garrigue, arômes de coriandre, arômes de cuir, arômes de minéral

### 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