Le Clos des Suds "Cœur de Pierre" AOP Minervois Rouge 2020



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Carignan
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
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

Élevage

Elevage en foudre en chêne tronconique

Vinification

Vendanges manuelles. Fermentation en foudre tronconique

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 excessive ment dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans