Le Clos des Suds "Nocturne" AOP Minervois Rouge 2019



10,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Carignan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2019
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Une maturité optimale pour un vin à dévorer sans tarder !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges manuelles. Egrappage total, Vinification classique

Histoire de la Cuvée

Vin charnu et épicé comme

le songe d'une nuit d'été

Accords Mets & Vins

Viande rouges, plats en sauce, lasagnes...

Dégustation

Couleur pourpre, dense, reflets rubis. Nez généreux, persistant, généreux arômes de cassis, intenses arômes de fruits noirs, intenses arômes d'épices, intenses arômes de garrigue, subtils arômes de tabac. Bouche harmonieuse, intense, charnue, généreuses notes d'épices, subtiles notes de garrigue, tanins ronds, rond, forte intensité

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

Potentiel de Garde

7-8 ans