Alliance Minervois "Naturallis" AOP Minervois Rouge 2023



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale , Terra vitis, Bio
Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin typique du Minervois. Idéal pour découvrir l'Appellation."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en fût de chêne français

Vinification

Nos cuvées Naturallis sont vinifiées par méthode traditionnelle en limitant au maximum l'apport de produits chimiques. Le but est de préserver au mieux l'expression du terroir

Histoire de la Cuvée

"Naturallis" est la gamme "Bio" d'Alliance Minervois

Accords Mets & Vins

Entrecôte sauce au Poivre, Confit de Canard, Lapin à la moutarde

Dégustation

Belle robe intense couleur rubis profond. Nez puissant, complexe (fruits rouges confiturés, épices). En bouche : attaque franche, ronde, structurée, de bons tanins fondus, équilibre agréable, avec des notes de cerises noires, très belle expression fruitée.

Température de Service

16 / 17°c

Potentiel de Garde

6-7 ans