

Alliance Minervois "La Marquise" AOP Minervois Rouge 2022

8,80 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis
, Haute Valeur Environnementale
Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Rapport prix/plaisir absolument génial. Une vrai belle surprise."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fûts de chêne durant 12 Mois

Vinification

La Syrah est vinifiée en macération carbonique, c'est à dire sous saturation en gaz carbonique qui permet aux raisins entiers de développer à l'abri de leur pellicule des arômes exceptionnels. L'élevage se fait en fûts de chêne français durant 18 mois.

Histoire de la Cuvée

La Famille Vidal avec Marie-Cécile Vidal, propriétaire du Domaine, de nature passionnée, incarne l'esprit de son terroir et de son vin. Cette cuvée scrupuleusement soignée exprime élégance et caractère. Située sur la commune de Cesseras, l'exploitation familiale est conduite en agriculture raisonnée avec de faibles rendements (40 hl/ha).

Accords Mets & Vins

Cuisine du monde, viande blanche, chèvres frais.

Dégustation

D'une couleur profonde aux reflets pourpres, le nez expressif dévoile des fragrances méditerranéennes sur fond de zéa et de prune noire. La bouche souligne un style corpulent, étoffé avec des arômes nets et persistants.

Température de Service

16 / 17°C

Potentiel de Garde

5-6 ans