Domaine Ancely "Chemins de Traverse" AOP Minervois Rouge 2024



9,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 15
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une robe sombre, un nez envoutant et un fruit mur, direct, qui laisse place à une longueur surprenante. Voilà ce qui vous attend. Un parfait vin de milieu de gamme, très représentatif de son terroir et de son Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Chouquettes au fromage, Poulet aux olives, saucisson de sanglier

Dégustation

Robe sombre, nez de violette et d'épices, bouche avec des fruits croquants, framboise, cerise. La finale est doucement épicée et persistante

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

Potentiel de Garde

5-6 ans