Domaine La Villatade "V" IGP Pays d'Oc Rouge 2023



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Cépages: Merlot, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une cuvée généreuse, avec du volume et des tanins mûrs et très soyeux. Le fruit s'exprime pleinement porté par une matière vivante, puissante. Un vin très souple et plein de personnalité qui accompagnera facilement la plupart de vos plats."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Vinification traditionnelle : Remontage. Fermentation en cuve béton, puis pressurage

Histoire de la Cuvée

"V" de Villatade

Accords Mets & Vins

Assiette de charcuterie, pâtes en sauce, bœuf braisé aux carottes, aubergines à la provençale

Dégustation

Robe d'une jolie couleur rubis avec des reflets jeunes. Le bouquet expressif dévoile un croquant mûr et des notes onctueuses de fruits rouges et noirs bien mûrs. En bouche on retrouve le fruité légendaire du Merlot, avec son coté charnu et sensuel. Belle texture soutenue par des tanins délicieux et une note légèrement poivrée

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

4-5 ans