Domaine Anne Gros & JP Tollot "La Ciaude" AOC Minervois Rouge 2024



24,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Cuvée iconique du Domaine. C'est peut être la plus belle représentation de tout le savoir faire des 2 vignerons"

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Élevage

80% fûts et 20% cuves inox

Vinification

Vendanges : Manuelles
Vinification : egrappage total à la bourguignonne.

Sur ce grand terroir argilocalcaire exposé plein sud, les calcaires blancs d'Agel à la clarté aveuglante, nous ont donné des vins de très belle énergie. Ces beaux vins qui ont bénéficié d'un élevage soigné en fûts ont constitué une cuvée d'un superbe soyeux allié à une concentration et une persistance minérale toute en finesse.

C'est l'alliance magique du soleil brulant et des sols frais où la vigne va puiser ses réserves en eau en profondeur. Maturité précoce et régulière, belle acidité…

Histoire de la Cuvée

Lieu-dit "La Ciaude"

Accords Mets & Vins

Cochon de lait, Agneau Champvallon, poêlée de Cèpes

Dégustation

Avec des notes d'orange confite, de fruits noirs et une touche de cuir, le nez se montre complexe. Avec les années, la bouche a pris du volume, elle s'articule autour d'une colonne vertébrale portée par la minéralité de son acidité. Ce grand vin possède une tension remarquable dans sa vinosité. Un amer raffiné contribue à la fraîcheur finale

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

8 à 10 ans