Château Faîteau AOP Minervois Rouge 2022

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours des Grands Vins de France à Mâcon Argent
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Le Minervois par excellence. Idéal pour découvrir notre Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en cuve après assemblage durant six mois

Vinification

Les vendanges sont effectuées manuellement avec un triage à la vigne et à la cave. Les raisins sont acheminés à la cave par des bennes de 1000 Kg. Vinifié en égrappé avec une cuvaison d'environ douze jours. Durant la fermentation nous réalisons délestages et remontages

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine.

Accords Mets & Vins

Tajine d'Agneau, Pintade au four, Comté

Dégustation

La robe est soutenue et intense. Le nez est puissant et complexe, sur une aromatique d'épices et de fruit rouges. L'attaque en bouche est franche, dense et volumineuse. Notes de fruits rouges accompagnés d'épices. Les tanins sont présents et fondus, la bouche est équilibrée et termine sur la fraicheur

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

7-8 ans