Château Massiac "Origine" AOP Minervois Rouge 2022

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale , En conversion
Appellation: AOC Minervois
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5, 14.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Voilà un très bon exemple pour découvrir notre Appellation et mieux comprendre le "style" de cette dernière."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fût

Vinification

Vinification traditionnelle suivi d'un très léger élevage en barrique.

Histoire de la Cuvée

Nom du Domaine

Accords Mets & Vins

Merguez au grill, Quiche Lorraine, Brochettes de poulet au Curry

Dégustation

Robe soutenue. Le nez est franc. La bouche, concentrée et soyeuse, offre une belle complexité autour de la mûre, de la cerise, de la réglisse ou encore de la tapenade.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

5-6 ans