Les Celliers du Palais Abbatial "Réserve du Palais Abbatial" AOP Minervois Rouge 2022



7,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 13.5
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Indéboulonnable cuvée qui présente l'avantage d'être un parfait ambassadeur de l'Appellation."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fût de chêne français pendant 12 mois

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée historique de la Cave dont les fûts étaient autrefois conservés dans les sous sols de l'Abbaye

Accords Mets & Vins

Plateaux de charcuterie, fromages, volailles

Dégustation

L'élevage apporte une rondeur avec des tanins plus élégants et soyeux. C'est un vin à la fois harmonieux et équilibré avec des notes de fruits rouges et d'épices douces

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