

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

9,90 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Degré: 13.5

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une belle carte d'identité du Terroir si particulier de Caunes Minervois et des contreforts de la Montagne Noire."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fût de chêne pendant 18 mois

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée historique de la Cave

Accords Mets & Vins

Idéal avec des viandes rouges, des ragoûts ou bien de la daube de sanglier, civets

Dégustation

Chaque cépage propose ici un univers, une palette aromatique et des sensations qui lui son propre. Entre le fruité généreux du Grenache et la rigueur épicée de la Syrah c'est un ensemble d'une grande complexité qui s'offre à vous

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. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans