

Les Vignerons de Pouzols Mailhac "Premier de Fontalières" AOP Minervois Rouge 2020

10,20 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Guide Hachette des Vins 1 étoile

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Mourvèdre

Profil: Épicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2020

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Pour tous les amoureux du Mourvèdre, ce vin est fait pour vous !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Mourvèdre 100%

Élevage

Elevage en fût de chêne français (Région Centre)

Vinification

Exposition Sud/Sud Est sur le penchant de la Serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs, gris, bleus à arrêtes vives. Calcaire du Quaternaire.

Vendanges manuelles, encuvage des raisins entiers, macération longue, pressurage pneumatique

Démarche Environnementale

Certifié Haute Valeur Environnementale

Palmarès

1* Guide Hachette des Vins 2021

Histoire de la Cuvée

Nos vignerons ont sélectionné les meilleures parcelles du cépage Mourvèdre pour vous offrir ce grand vin du Languedoc, à la robe noire, aux arômes d'épices et à la bouche puissante où toute la richesse du Terroir explose

Accords Mets & Vins

Entrecôte de Boeuf sauce au Poivre, Gigot d'Agneau, Tournedos Rossini

Dégustation

Robe profonde, presque noire. Nez très complexe avec des notes de tabac blond, de cerise confite et de café grillé. Bouche puissante, ronde, avec des tanins soyeux

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