Domaine Charpentier "Les 3 Cailloux" AOP Minervois Rouge 2024



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Carignan, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un très très bon vin de milieu de gamme, représentatif de l'Appellation et relativement consensuel. Pour tout public."

Edwige & Jules Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fût de chêne

Vinification

Vignes de 10 ans sur schistes et marnes argilo-calcaires, 50 hl/ha. Vendanges manuelles en caissettes de 30 kg, à partir du début septembre. Mise en cuve par gravité. Vinification traditionnelle sur l'ensemble des syrahs. Les raisins de Carignan sont ramassés en sur-maturité pour être vinifiés en carbonique. Les vins sont élevés en cuves sur lies fines jusqu'à la réalisation de la fermentation malolactique.
L'élevage se poursuit en fûts de 205L et 500L sur une période de 1 an

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée

Accords Mets & Vins

Onglet de bœuf cuit aux sarments de vigne, pluma ibérique à la plancha, charcuterie fumée.

Dégustation

Reflets violacés, brillante. Nez plutôt fermé, épices, fruit, côté mentholé. Second nez : fruits rouges bien mûrs, côté toasté amené par la barrique. Bouche : Tanins soutenus, fruits rouges bien mûrs, vin chaleureux

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

7-8 ans