Château de Gourgazaud "Mathilde" AOP Minervois Rouge 2022



11,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Mourvèdre, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Indéboulonnable cuvée "Mathilde" qui traverse les millésimes avec toujours autant de fougue et de sincérité. Parfait pour découvrir toutes les spécificités de notre Appellation Minervois."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en cuve

Vinification

Terrasses anciennes décalcifiées. Les terres sont acides, pauvres en matières organiques, mais riches en cailloutis schisteux et quartz.

Les raisins macèrent en baies entières pendant 20 jours minimum à température maîtrisée (25° C). Les extractions de tanins sont conduites de façon douces et en présence d'oxygène. Assemblage des deux cépages après fermentation, mise en bouteilles et affinage en bouteilles.

Histoire de la Cuvée

Mariage de Syrah et de Mourvèdre produits sur des terrasses de cailloutis schisteux et de quartz, Mathilde, petite-fille du fondateur a donné son prénom à ce joli vin rubis

Accords Mets & Vins

Gibier, viandes rouges, rognons et ris de veau, filet de bœuf au raisin et fromages

Dégustation

Robe pourpre très profonde. Au nez dominent, des notes de pruneaux confits qui évoluent au final sur la truffe. Bouche vive, enrobée de tanins très 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

Potentiel de Garde

5-6 ans