Domaine Ciry Cattaneo "Gargantua" AOP Minervois Rouge 2022



10,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Magazine La Revue des Vins de France Or
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 13.5, 13.5°
Cépages: Cinsault, Carignan, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un Domaine et des cuvées qui ne cessent de progresser. Désormais reconnus par les plus grands Sommeliers, c'est un vigneron à suivre avec beaucoup d'attention !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Il est issu de trois parcelles, un vieux Cinsault de 50ans (1 ha, 65% de l'assemblage), une Syrah (1ha, 30% de l'assemblage) vinifiée en macération carbonique et un Carignan (110 ans, 5% de l'assemblage) avec un rendement moyen de 30hl/ha, toutes sur les terroirs de grès de Laure Minervois

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Tataki de Boeuf, Carpaccio de Veau sauce aux Câpres, quelques tranches fines d'Ossau-Iraty.

Dégustation

La robe est sombre, le nez est dominé par des notes de framboises et de cerises bien mures, accompagnées de quelques notes herbacées. C'est un vin de soif et de plaisir immédiat, avec une petite touche supplémentaire de puissance et de complexité

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