

## 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

Cépages: Carignan, Syrah, Cinsault

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 reconnu 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