Domaine Ciry Cattaneo "Malabestia" AOP Minervois Rouge 2022



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 15, 15°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
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

Carignan et Grenache en Cuve - Syrah en Fût

Vinification

Vinification traditionnelle. Le Grenache (60%) apporte ses fruits rouges très murs et confiturés et sa rondeur. Le Carignan (25%) amène densité en milieu de bouche et notes herbacées. La Syrah (15%), élevée en fut pendant 6 mois, amène ses épices en fin de bouche et sa tension

Histoire de la Cuvée

Ce vin de garage, produit en quantité très limitée (5000 bouteilles) est issu de Grenache noir, Carignan et Syrah, des terroirs d'altitude de Siran et de la Livinière. Les différents lots de raisin ont été vendangés, vinifiés, élevés séparément, et travaillés entièrement à la main. Le travail à la vigne et au chai est réalisé en agriculture biologique, et certifié par Ecocert

Accords Mets & Vins

Viandes rouges et gibiers, fromage à pâte dure

Dégustation

Robe profonde et soutenue. Nez fini et élégant. Bouche puissante, ronde, intense avec une explosion d'épices et d'herbes aromatiques

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