Domaine de Paguignan "A l'origine" AOP Minervois Rouge 2023



9,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours des Grands Vins de France à Mâcon Argent
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin franc, direct avec un fruit qui lui colle à la peau. Plaisir immédiat assuré."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Il y a deux types de récolte pour l'élaboration de ce vin. Une partie à la main, sur la parcelle de Carignan âgée de plus de 100 ans. Et l'autre partie à la machine à vendanger. Les raisins récoltés à la main sont directement mis en cuve pour une macération carbonique, afin d'extraire le maximum d'arômes et de couleur. Le reste de la vendange est égrappée et ensuite mis en cuve béton pour une fermentation classique. Les cuves subissent un remontage tous les jours pour extraire les arômes et la couleur. Les fermentations malolactiques se font après soutirage.

Histoire de la Cuvée

La caractéristique de la zone viticole est l'altitude plus prononcée, pouvant atteindre les 200 mètres. Cet endroit semi-montagneux peut s'exprimer par une plus forte pluviométrie.

La deuxième caractéristique est le sol calcaire avec beaucoup de grosses pierres en surface. Ce type de pierre réfléchi la lumière, ce qui est très intéressant en été pour la maturation des raisins. Du fait de l'altitude des maturations lentes et plus tardives en résultent.

Accords Mets & Vins

Côtelettes d'Agneau, Garbure, Foie de Veau

Dégustation

Robe aux reflets rouge rubis. Le nez est franc et direct porté par des notes de cuir et de réglisse. La bouche est droite, proposant une jolie rusticité. Les notes de figue et de confiture de fruits noirs se mêlent aux arômes d'épices douces. Les tanins sont légèrement crayeux et offrent une finale tout en fraicheur

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