Domaine Terres Georges "Quintessence" AOP Minervois Rouge 2023



17,30 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Guide Hachette des Vins 1 étoile, Concours des Vignerons Indépendants Bronze
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Cuvée iconique du Domaine. Le plus bel exemple de tout le savoir faire du vigneron."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

La moitié est élevée en barriques de 500L neuves pendant 8 mois et l'autre moitié reste en cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : tri de la vendange à la vigne et à la cave, éraflage en totalité, pigeage manuel, vin non collé, non filtré

Histoire de la Cuvée

Sélection parcellaire du Domaine

Accords Mets & Vins

Bavette d'aloyau aux échalottes, confits de canard, boudin au grill, Vieux Comté

Dégustation

Un vin racé, élégant et très classieux. Techniquement très réussi, de l'assemblage des cépages à la maitrise de l'élevage. Une vrai réussite

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

8-10 ans