

Château d'Argères "1810" AOP Minervois Rouge 2020

11,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale , Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Syrah

Couleur: Rouge

Millésime: 2020

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Une Syrah pure, racée, sans artifices... et d'une élégance folle !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah 100%

Élevage

Cuve

Vinification

Ces parcelles de Syrah, ramassées à pleine maturité, sont éraflées en totalité et vinifiées dans une cuve à part. La macération dure de 4 à 5 semaines, après quoi, ce marc de grains entiers et délicatement pressuré. Après débouillage et dégustation, presse et coule sont assemblées.

Un premier élevage d'un mois est effectué en cuve, suivi d'un second en bouteille durant au minimum 2 ans avant la commercialisation

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique - Certifié Haute Valeur Environnementale

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Pourquoi 1810 ? C'est l'année de naissance de notre aïeul Jean-Pierre Cros-Mayrevieille. Jean-Pierre est à l'origine de la restauration de la cité de Carcassonne. La rue principale de la cité porte son nom et sa statue trône sur la place, en haut de cette même rue. D'où la naissance de cette cuvée en son hommage.

Cette cuvée est construite sur les mêmes parcelles et avec la même vinification qu'une autre cuvée du Domaine, la cuvée "Tellus". La différence c'est qu'ici l'élevage est uniquement réalisé en cuve et en bouteille (pas de barrique)

Accords Mets & Vins

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

Dégustation

Cette cuvée est très expressive ! Tout d'abord : sa robe ! D'un grenat profond et brillant, elle nous intrigue. Puis vient le nez ... Le côté très épicé, poivré de la Syrah est très marqué. En bouche, les tanins sont bruts, on retrouve ce côté très épicé. Une belle complexité et une longueur en bouche incroyable

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