Domaine Pierre Cros "Le Barthas" AOP Minervois Rouge 2025



15,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14.5
Cépages: Mourvèdre, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"Un assemblage original, un terroir exceptionnel et un vigneron de talent... une équation magique !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Parcelles situées sur le Lieu-dit "Le Bartas"

Accords Mets & Vins

Agneau grillé, os à moelle, voir même une bouillabaisse composée de poissons de roches

Dégustation

La douceur et la sensualité de la Syrah et l'acidité précise et minérale du Mourvèdre vont donner à ce vin une belle complexité aromatique. La qualité des tannins fins et matures créent un bouquet délicat et exubérant à la fois

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