Domaine Pierre Cros "Tradition" AOP Minervois Rouge 2024



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5
Cépages: Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le Minervois par excellence."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre et Cinsault vendangés à la main, en cagette et vinifiés et élevés en cuve

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Le vin idéal, du début à la fin, pour vos repas entre amis ! En suggestion : Tourte au Roquefort, Salmi de Pintade, Croquettes au fromage

Dégustation

Nez complexe, fruits rouges et noirs, épicé avec tout de même beaucoup de souplesse et de rondeur en fin de bouche.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

5-6 ans