

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."

Edwige & Jules - Sommeliers 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