Domaine des Homs "Clots de Pals" AOP Minervois Rouge 2023



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin super gourmand avec un jus rond, très agréable en bouche, sans agressivité et digeste. Je crois qu'on en demande pas plus finalement."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

L'élevage se fait sur une période de 9 mois en cuve béton, pas de collage avant la mise en bouteilles

Vinification

Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées.

Eraflage intégral. La vinification est la plus naturelle possible, aucun ajout de soufre à l'encuvage, suivi d'une fermentation en levures indigènes de 15 jours sous température contrôlée. Après la fermentation malolactique, léger sulfitage à 2gr/hl

Histoire de la Cuvée

Parcelle cadastrale

Accords Mets & Vins

De l'apéritif jusqu'à la table. Sur des brochettes d'agneau au grill, de la pluma ibérique à la plancha ou sur un Coulommiers

Dégustation

Charmeur, élégant et fruité avec une dominante de fruits rouge

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

Potentiel de Garde

5-6 ans