Domaine Le Cazal "Saint Roch" AOC Minervois Rouge 2024



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Coup de Cœur: oui
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Grenache, Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Peut être l'un des vins les plus caractéristiques de ce fabuleux terroir d'altitude du Causse."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve acier émaillé 1 an puis 6 mois en bouteilles avant commercialisation

Vinification

Vinification grappes entières en cuve béton. Macération carbonique d'une durée de 12 à 14 jours

Histoire de la Cuvée

Lieu dit qui abrite la parcelle

Accords Mets & Vins

A boire sur des grillades d'agneau, salades composées ou charcuteries

Dégustation

Véritable porte d'entrée sur le terroir préservé du Cazal, on y découvre toute l'influence de la garrigue environnante.

La fraîcheur permet de mettre aussi en avant une palette de fruits rouges accompagnée par des notes légèrement réglissées ainsi que d'épices et de garrigue. Vin d'une belle complexité mais facile d'accès

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

7-8 ans