Domaine Les Jeanneterres "L'Olympe" AOP Minervois Rouge 2022



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin au top de sa maturité qui conserve un fruit généreux et une belle densité. A boire."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Vendanges manuelles en caissette. Rai sins cueillis très mûrs triés sur la parcelle . Egrappage. Vinification en petites cuves ouvertes de

25 hl avec pigeage manuel. Longue macération de 4 semaines.

Histoire de la Cuvée

Vieux Carignan et Grenache en gobelets sur des sols argilo calcaires et des marnes dans les terroirs du petit causse (hameau de Calamiac à La Livinière). Alternance de calcaire marin et lacustre.

Accords Mets & Vins

Viandes rouges, en sauce. Gibier. Fromages. Gâteau au chocolat.

Dégustation

Couleur Rouge limpide et brillant aux reflets grenat. Nez est fumé, grillé, toasté de cerise et groseille. La bouche est souple, agréable; les tanins sont ronds

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

3-4 ans