

Domaine Montaude "Les Perrières" AOP Minervois Rouge 2017

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Syrah, Grenache, Carignan

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2017

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin idéal pour découvrir l'Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah 60 %, Carignan 20 %, Grenache Noir 20%

Élevage

Elevage fûts 10 à 12 mois

Vinification

Vinification traditionnelle

Démarche Environnementale

Attachés au respect de l'environnement et de leur terroir, la famille ESCOÏ pratique sur son vignoble, une culture à haute valeur environnementale (HVE), et s'est engagée depuis 2019 dans une conversion BIO, en mettant en pratique les principes de l'agriculture biologique.

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Le Domaine Montaude est le domaine historique de la famille ESCOÏ. Il se situe également sur la commune de Roquecourbe-Minervois. Les principales parcelles du domaine sont situées sur des coteaux surplombant le fleuve Aude non loin du village : le "Mont" au dessus de "l'Aude".

Son vignoble de 9 hectares de vignes s'étend donc sur des coteaux en pentes douces et les terrasses des balcons de l'Aude.

Disposant d'un encépagement traditionnel, composé de Carignan, Grenache, Syrah et Cinsault en vieilles vignes, ainsi que de Merlot, Cabernet-Sauvignon, Chardonnay et Sauvignon Blanc, le vignoble produit des vins en AOP Minervois et des Vins de Pays d'Oc. C'est d'un effort passionné et résolument tourné vers l'avenir, que Patricia et Philippe ESCOÏ perpétuent une tradition familiale bâtie par le travail des anciennes générations.

Accords Mets & Vins

En accompagnement de plats régionaux comme le Cassoulet, le Freginat ou avec des viandes en sauce, du gibier ou des fromages

Dégustation

Belle robe pourpre. Nez puissant aux notes boisées, aux arômes de fruits rouge et de vanille. En bouche, ce vin est ample et souple grâce aux tannins doux et fondus

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