

Château Maris "Naïve - Syrah" AOP Minervois Rouge 2021

20,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Syrah
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Tentez d'ouvrir un millésime assez récent de cette cuvée et laissez-vous surprendre par la fougue et l'énergie d'un vin au potentiel infini."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

4 Mois dans des cuves en béton

Vinification

Macération (1 mois) avec remontage doux et pigeages. Embouteillé rapidement après la vinification, sans sulfites ajoutés

Histoire de la Cuvée

Cette Syrah sans soufre ajouté révèle la beauté du terroir composé d'argile sur grès de La Livinière. Issu de vieilles vignes exposées sud-est, le vin a une personnalité unique, parlant de fruit et d'épices. (Anciennement « Savoir Vieillir »)

Accords Mets & Vins

Avec les salades composées, un rôti de porc et des gratins

Dégustation

La couleur est violet foncé. Élégant et complexe, arômes de groseilles, de grenadine et de cerise. Texture douce. Une bouche mi-corse, fraîche, juteuse, concentrée et souple, fruitée. Vibrant et expressif.

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. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans