Domaine du Somail "Vin de Plume" AOP Minervois Rouge 2022



13,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours des Vins Terre de Vins Or
Puissant: 2
Épicé: 3, 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"En tout point exceptionnel."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Culture biodynamique. Vendanges manuelles. Vinification classique, Cuves en ciment brut. Assemblage, Filtration légère. Sols argilo-calcaires.

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée

Accords Mets & Vins

Charcuteries, Gibiers, À vocation apéritive, Entrecôte grillée, Fromages à Pâte dure

Dégustation

Couleur pourpre, sombre, reflets noirs. Nez complexe, élégant, arômes d'iris, arômes de violette, arômes d'amande, arômes de cerise griotte, généreux arômes de garrigue. La bouche est fraîche, généreuse, charnue, subtiles notes de fleurs, intenses notes de fruits rouges, généreuses notes d'épices, tanins fondus, corps léger, bonne intensité, longue persistance.

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

6-7 ans