Domaine La Croix de Saint Jean "Lo Mainatge" AOP Minervois Rouge 2022

14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin à la notoriété assez discrète... dans ces cas là, on parle souvent de "pépite" car si vous voulez impressionner vos amis connaisseurs, ne cherchez pas plus LA bouteille."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

"Lo mainatge" signifie "l'enfant" en Occitan

Accords Mets & Vins

Côte de boeuf grillé au feu de bois, tajine d'agneau

Dégustation

Une belle robe d'un rouge soutenu, limpide et brillant. Au nez, il se distingue des arômes frais et intenses de framboises, de cassis et des notes d'épices et d'olive noire. En bouche, ce vin surprend par sa fraîcheur. Les tannins sont murs et présents mais fondus. Doté d'une bonne concentration et d'un bel équilibre, ce vin est généreux et rempli de soleil

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