Château de l'Herbe Sainte "Prestige" AOP Minervois Rouge 2023



14,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Frankfurt International Trophy Or, Concours des Grands Vins de France à Mâcon Argent
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Un vin atypique, une vrai signature du style du Domaine."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Egrappage total, Fermentation thermo?régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique. Assemblage, Collage, Filtration légère

Histoire de la Cuvée

Cuvée historique du Domaine

Accords Mets & Vins

Filet de bœuf, Tournedos, Gibiers, Magret de canard, Fromages

Dégustation

Couleur rubis, sombre, reflets violines. Nez aromatique, élégant, arômes de cassis, arômes de fruits noirs, arômes de fruits rouges, arômes d'épices, arômes de garrigue, arômes de poivre noir. Bouche aromatique, généreuse, onctueuse, notes de fruits noirs, notes de garrigue, notes de poivre noir, tanins élégants, tanins ronds, tanins soyeux, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

6-7 ans