Domaine Villepeyroux Forest "Clos de l'Olivier" AOP Minervois Rouge 2023



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide Hachette des Vins 2 étoiles
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5
Cépages: Grenache, Syrah
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Un vin très contemporain avec un élevage très maitrisé qui ne vient pas peser sur le jus rond et gourmand. Bel équilibre."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Une partie du Clos recevra un élevage bois de plusieurs mois

Vinification

Vinification traditionnelle : Cette cuvée est issue d'une sélection des parcelles les plus qualitatives du domaine. La vendange est éraflée et foulée avant d'être mise en cuves inox thermorégulées. La macération est de 3 à 4 semaines (24 à 27°), permettant d'extraire tous les éléments nécessaires à ce vin aromatiquement complexe et d'une ampleur généreuse en bouche. Le travail d'extraction, délestage et remontage, révéler la couleur et les arômes. Plus léger ensuite, il optimise l'arrivée des tanins et leur enrobage qui donnera ce soyeux au vin fini

Histoire de la Cuvée

1/3 Grenache: Cépage espagnol, l'un des plus cultivés au monde, les grappes du Grenache donnent un jus très sucré. Ses vins, plutôt fort en alcool et peu acide, libèrent une profusion de fruits noirs comme le pruneau ou la figue, soulignés par des notes de cacao, de café et d'épices. Au domaine Villepeyroux Forest, ce cépage représente 5,7 ha, pour un âge moyen de 35 ans 2/3 Syrah: Cépage noir, la Syrah produit des grappes d'une belle couleur noir bleuté, au jus sucré et épicé. Ses vins rouges, à la couleur soutenue, ont une complexité aromatique fruitée, épicée et florale, et des tanins qui structurent l'ensemble. Au domaine Villepeyroux Forest, ce cépage représente 9,7 ha, pour un âge moyen de 15 ans

Accords Mets & Vins

Cassoulet, escargots, canard gras, bleu d'auvergne

Dégustation

Belle robe sombre aux notes violacées, soutenue. Nez de fruits rouges, bouche équilibrée avec de la sucrosité, belle concentration, vivacité et fraîcheur

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