Château Coupe-Roses "Granaxa" AOP Minervois Rouge 2021



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter
Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Challenge Millésime Bio Or
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin parfait pour les amoureux de Grenache !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique 9 mois

Vinification

Zone de montagne dans le Haut Minervois. Parcelles exposées Sud/Sud-Ouest. Entre 200 et 350 mètres d'altitude. Coteaux caillouteux, calcaire blanc, argilo-calcaire.

Récolte manuelle. Vinification traditionnelle : Eraflage/pigeage. Macération longue 21 à 30 jours

style="color: #000000; font-family: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif; font-size: 11px; font-style: normal; font-weight: 400; letter-spacing: normal; text-indent: 0px; text-transform: none; white-space: normal; word-spacing: 0px; background-color: #fafbfc;">
Médaille d'Or au Challenge Millésime Bio 2021

Histoire de la Cuvée

Le nom originel du cépage est utilisé pour rappeler que bien loin dans le temps, le savoir se transmettait dans des langues d'une grande beauté.

La consonance même du nom semble être l'expression mimétique sonore de la granulation malicieuse des tanins sur la langue. La finale française (xa) peint l'éclat lumineux de la vivacité du vin, tandis que sa prononciation originelle (cha) soulève les doux velours d'apparat pour découvrir la chair généreuse du vin

Accords Mets & Vins

Une belle volaille de Bresse ou une viande savoureuse de Salers le révèleront

Dégustation

Le Grenache nous offre ici une belle expression où la cerise confite prédomine. Parfaitement fondu au fût vieux qui lui confère des arômes de café et de chocolat, et

soutenu dans sa charpente par un peu de syrah, ce vin sera le parfait compagnon de vos découvertes gastronomiques

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