Château Coupe-Roses "Bastide" AOP Minervois Rouge 2022



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter
, Bio
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Frais, minéral, gourmand... quelle claque !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en cuve Inox

Vinification

Zone de montagne dans le Haut Minervois. Parcelles exposée Sud/Sud-Ouest. Entre 200 et 350 mètres d'altitude. Coteaux caillouteux – argilo calcaire. Vignes de 10 à 50 ans. Rendement maximum de 40hL/Ha

Récolte manuelle, éraflage, Macération traditionnelle des cépages séparés 20 à 30 jours

Histoire de la Cuvée

Le filet brillant s'épanche du col de la bouteille. L'irisation violine du Bastide annonce le temps du vin, il est jeune, près du fruit, c'est un vin d'instant. Le compagnon complice des improvisations culinaires qui va jouer de ses tanins déjà amortis, persillés d'arômes de prunelles sauvages. Sa vive insolence s'immiscera dans les collations les plus modestes comme dans les plats généreux des tablées de copain(e)s

Accords Mets & Vins

Un vin parfait pour toutes les occasions, apéritifs ou repas.

Dégustation

D'une couleur rouge pâle, brillant avec de légères teintes violines. Le nez rappelle le Carignan dont est issu ce vin, fruité, il l'est aussi en bouche où le fruit rouge frais domine, associé à une vivacité rafraîchissante.

Température de Service

16-17°C

Potentiel de Garde

2-3 ans