

## Domaine Vordy "Françoise" AOP Minervois Rouge 2022

**12,00 €**



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 2

Cépages: Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Un élevage très malin qui convient parfaitement à ce vin et au choix des cépage qui le compose. L'ensemble est très harmonieux et se présente comme un beau milieu de gamme, idéal pour découvrir l'Appellation."

Bertrand Cros-Mayrevieille  
Responsable  
de la Maison  
des Vins

### Élevage

Elevage pour moitié en fûts de chêne français et pour moitié en

cuve pendant  
12 mois

#### **Vinification**

La cave moderne permet de vinifier sans sulfites, sous contrôle constant des températures, au cépage et à la parcelle.

Grenache,  
syrah,  
mourvèdre en égrappés,  
puis  
fermentation de 8 semaines avec remontages réguliers.  
Carignan en macération carbonique

**Histoire de la Cuvée**  
Cuvée dédiée à un membre de la famille

#### **Accords Mets & Vins**

Lapin à la moutarde,  
paupiettes de Veau, Soupe à l'oignon,  
macaronis,  
Chaource

#### **Dégustation**

Un vin parfumé, aux senteurs de vanille et d'épices ; une bouche gourmande, généreuse, équilibrée

#### **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**



6-7 ans