

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 excessive-
ment dans la
bouteille
comme dans
les verres

Potentiel de Garde



6-7 ans