Domaine Vordy "Alice" AOP Minervois Rouge 2023



18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours des Vignerons Indépendants Or
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le Terroir du Causse dans toute sa splendeur : minéral, profond, racé..."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Élevage

Elevage de 10 mois en fûts de chêne français

Vinification

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

Vinification traditionnelle : égrappage puis fermentation de 8 semaines avec remontages réguliers

Histoire de la Cuvée

Cuvée phare du Domaine.

Accords Mets & Vins

Sur une pintade en salmis, une poitrine de veau farcie ou encore une garbure

Dégustation

Tout en finesse, ce vin évoque la réglisse, le fruit mûr, la griotte; la bouche est généreuse, élégante et riche, avec une belle complexité

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

8-10 ans