Château l'Amiral "Tradition" AOP Minervois Rouge 2021



17,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un vin qui ne cesse de s'affirmer et de confirmer qu'il fait parti des références en Minervois."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges récoltées à pleine maturité, puis vinifiées par cépage. Les cuves sont thermo-régulées afin de prolonger les temps de cuvaison

Histoire de la Cuvée

Cépages traditionnels , vinification traditionnelle, une des valeurs de cette famille de vignerons issue d'une lignée militaire. aussi une tradition de respect d'un terroir d'exception caractérisé par son sous sol de grès, le terroir de laure

Accords Mets & Vins

Traditionnellement , viandes rouges, plats en sauce, cassoulet de Carcassonne ou Castelnaudary, petits gibiers, fromage au choix

Dégustation

Une robe brillante, intense, d'un rouge soutenu aux reflets pourpres, un nez évocateur de la garrigue où poussent le Grenache, la Syrah et les vieux Carignan composant ce vin. Il vous offrira des arômes de cassis, de mûres qui évolueront vers des notes plus épicées en vieillissant

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