Vignoble du Loup Blanc "Mère Grand" AOP Minervois Rouge 2021



23,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Magazine La Revue des Vins de France Or
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Carignan, Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"On sort clairement des sentiers battus avec les vins du Loup Blanc. Un profil plus frais, plus tendu, plus digeste se démarque de l'ensemble des cuvées du Domaine."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

12 mois en cuve tronconique bois

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Ce vin méditerranéen à dominante de Grenache est issu de deux parcelles de veilles vignes exposées sud sur un même terroir de calcaire.

Dans un site sauvage et enchanteur, entre garrigues, pins et canyon, les 17 hectares de vignes du domaine, dessinés en petites parcelles sont situés à Bize dans la partie du Minervois appelée « Les Causses ». Pour préserver la nature qui nous entoure, notre priorité est accordée à la vigne pour que le raisin soit de la plus haute qualité possible. Pour laisser le terroir s'exprimer, trois éléments essentiels doivent être réunis : le sol, le climat et le cépage.

Dès le début de cette aventure en 2003, nous avons choisi l'agriculture biologique et pratiquons la biodynamie pour une vinification la plus naturelle possible. Notre approche se veut saine et riche : « préserver la fraîcheur dans nos vins ».

Accords Mets & Vins

Il accompagnera des pâtes aux olives noires ou un cochon de lait noir de Bigorre avec petits légumes et girolles.

Dégustation

Sa texture délicate offre une trame svelte, une matière droite, précise et fraîche, des tanins mûrs et fins.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

8-10 ans