

## Château Guery "Les Eolides" AOP Minervois Rouge 2023

14,50 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Vinalies Internationales Or

Boisé: 3

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Un vin  
chaud, suave,  
réconfortant...  
une jolie  
caresse qui  
vous marque  
sans vous  
agresser. La  
complexité  
qui se dégage  
de ce vin  
marque les  
esprits à coup  
sur et le  
positionne  
clairement  
parmi les  
références  
phares de  
notre  
Territoire."

Edwige &  
Jules -  
Sommeliers  
Maison des  
Vins du  
Minervois

### Élevage

Un séjour de

12 mois en  
barrique de  
chêne  
français  
permet aux  
"Eolides" de  
s'épanouir

#### **Vinification**

Vinification  
traditionnelle :  
la vendange  
est  
entièrement  
éraflée puis  
vinifiée manu-  
ellement.  
Pigeage  
manuel

#### **Histoire de la Cuvée**

Le vent est  
pour nous  
vignerons un  
élément incon-  
tournable, il  
façonne nos  
vins comme il  
conditionne  
nos vies.  
d'abord brise  
bienfaisante  
par les  
chaudes  
journées  
d'été, le cers  
court du haut  
de la  
montagne  
noire et  
s'imprime  
dans cette  
cuvée en lui  
procurant  
fraicheur  
légèreté et  
élégance. en  
1875, César  
Frank,  
séjournant à  
Azille est  
fasciné par ce  
vent qui  
frappe son  
esprit. il  
compose  
alors une  
œuvre  
symphonique  
: « les eolides  
». dans ce  
mouvement,  
savamment  
orchestré,  
l'harmonie  
des cordes,  
percussions,  
instruments à  
vent, nous  
emportent  
comme ce  
vin, dans un  
tourbillon  
puissant,  
alternant  
force et  
douceur,

pareil au vent  
au même  
instant

**Accords  
Mets & Vins**

Agneau et  
truffe du Pays  
Cathare,  
risotto aux  
Cèpes,  
tajines...

**Dégustation**

Très beau et  
complexe, ce  
vin parle de  
garrigue et de  
fruits confits.

Le nez  
évoque la  
tarte aux  
myrtilles. La  
bouche très  
bien  
équilibrée  
s'exprime sur  
un registre  
épicé, de  
romarin et de  
ciste avec  
une très  
gouteuse  
touche de  
moka et de  
fève tonka.  
Cette  
profondeur  
aromatique  
s'impose en  
bouche avec  
un beau  
panache,  
encadrée par  
des tanins  
présents et  
une acidité  
tonique, le  
tout bien  
intégré. La  
finale laisse  
une  
impression  
savoureuse et  
veloutée

**Température  
de Service**

16-17°C

**Potentiel de  
Garde**

8-10 ans