Château Guery "Grès" AOP Minervois Rouge 2024



9,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Grosse maîtrise technique pour un vin qui n'en demandait pas tant... c'est franchement plutôt rare de trouver un tel niveau de précision pour un vin de cette gamme. Et c'est tant mieux pour vous !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en cuve béton et Inox pour le Grenache, le Mourvèdre et une partie de la Syrah. Le reste de la Syrah profite d'un léger élevage en barrique

Vinification

Vinification traditionnelle : pigeage, délestage

Histoire de la Cuvée

Le "Grès" est la roche mère qui compose le terroir de cette cuvée

Accords Mets & Vins

Coustelous à la nouvelle Orléans, petit salé aux lentilles, fricassée de pointes asperges vertes, oignons, lardons et œuf mollé...

Dégustation

Nous avons nommé cette cuvée « Grés », car elle exprime avec force le terroir qui la nourrit. Avec une dominante de grenache assemblé à la Syrah et au Mourvèdre, Grés vous surprendra par son ampleur et sa 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

Potentiel de Garde

4-5 ans