Domaine Ampelous "Derrière chez Marie" AOP Minervois Rouge 2022



15,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5
Cépages: Syrah, Carignan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2022, Vin 2022

Le mot du sommelier :

"Une cuvée resplendissante, rayonnante, et tellement attirante."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendange éraflée, fermentation et macération de 28 jours, amènent consistance et charpente tannique notamment sur la Syrah.

Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait dans notre chai pendant 3 mois en cuves thermo-régulées, suivi de la mise en bouteille

Histoire de la Cuvée

Les vignes vendangées pour cette cuvée se situe derrière le "Mas de Sainte Marie"

Accords Mets & Vins

Bavette sauce aux échalotes, poêlée de cèpes, vieux Comté

Dégustation

Robe sombre et profonde. Le nez est dominé par les fruits noirs, la violette avec de subtil arômes de réglisse. La bouche est très satinée, veloutée, ponctué de douces épices et de fruits mûrs sans excès. La maitrise est totale pour ce vin jusqu'à la finale à la fois persistante et digeste

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

7-8 ans