Tour Saint Martin "Moulin Nouvel" AOP Minervois Rouge 2024



9,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Challenge Millésime Bio Argent
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une véritable bombe de fruit, avec son côté très "primeur". Un vin qui se boit sans soif."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges à maturité optimale. Tri avant l'éraflage et l'encuvage des raisins.
Fermentation alcoolique en cuve inox.
Maîtrise des températures durant la cuvaison de 15 jours. Remontages pour l'extraction de la couleur et des arômes. Ecoulage, décuvage et pressurage.
Fermentation malo lactique et assemblage. Elevage en cuve pendant 6 mois.
Légère filtration avant la mise en bouteille dans nos chais.

Histoire de la Cuvée

Gamme bio de la cave

Accords Mets & Vins

Convient particulièrement sur une cuisine traditionnelle comme des côtelettes d'agneau grillées, un magret de canard, une cote de bœuf

Dégustation

Robe brillante à la teinte rubis foncé aux reflets pourpre. Nez: Puissant et raffiné sur des notes de fruits rouges mûrs, de garrigue et d'épices. La bouche est ample et structurée aux tanins soyeux sur une finale longue et délicate offre des arômes de fruits rouges, de poivre, de violette et d'olive noire

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

4-5 ans