

Domaine de la Senche "Vieilles Vignes" AOP Minervois Rouge 2023

12,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Carignan, Syrah

Profil: Épicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Pour les
connaisseurs
du Domaine,
il s'agit de
l'ancienne
cuvée
"Papeta". "

Edwige &
Jules -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification
traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Anciennemen
t cuvée
"Papeta"

Accords

Mets & Vins

Rouget en
croûte de
tapenade,
cailles farcies,
saucisson à
l'ail, Bleu de
Gex

Dégustation

Robe
profonde. Nez
fin et élégant,
doté d'une
belle
fraîcheur. La
bouche est
riche et
suave. Elle a
du mordant.
Finale
complexe
marquée par
les fruits noirs

Température de Service

16-17°C
- Servir plutôt
frais mais
sans trop,
veiller à ce
que le vin ne
se réchauffe
pas excessive-
ment dans la
bouteille
comme dans
les verres. Un
léger temps
d'ouverture
préalable au
service peut-
être
bénéfique

Potentiel de Garde

6-7 ans