Domaine de la Senche "Hibou" AOP Minervois Rouge 2024



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Peut être l'exemple le plus parlant, le plus représentatif du style et du savoir faire du Domaine."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Le nom provient d'un couple de Hiboux qui nichent à proximité de la Syrah qui compose cette cuvée

Accords Mets & Vins

Parmentier de Canard, travers de porcs au grill, pissaladière, buche de chèvre à la cendre

Dégustation

Robe légère aux reflets grenat. Le nez est frais, minéral. La bouche s'établie sur de jolies tanins, fins et délicats et sur une finale toute en fraicheur

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