Domaine Sicard "Rosé cochonne" AOP Minervois Rosé 2025



8,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Coup de Cœur: oui
Puissant: 2
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un rosé vineux, plein et riche. Pour sortir des standards habituels... un rosé de gastronomie."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuverie béton revêtue

Vinification

Vinification traditionnelle : récolte à maturité optimale, rosé de saigné 4h à 6h, maitrise des températures

Histoire de la Cuvée

Cuvée parrainée par l'acteur Jean Claude Dreyfus collectionneur de cochon.

La science et l'art de la vigne s'apprennent lentement… Depuis quatre générations, la famille Sicard a travaillé, cultivé, vinifié pas à pas, en progressant d'année en année. Situé sur la commune d'aigues-vives sur les derniers contreforts avant la montagne noire, le vignoble du Domaine Sicard s'étend sur 40 hectares. Nous retrouvons des sols argilo-calcaires à très fortes pierrosités, calcaires durs entraînant, par effet, de rayonnement direct et indirect sur les grappes des maturations lentes et complètes de nos raisins. Cette forte pierrosité permet également à nos vignes de s'enraciner très profondément assurant ainsi une alimentation hydrique faible mais continue permettant la maturation complète de nos cépages

Accords Mets & Vins

Escalivade de légumes, Merguez au grill, couscous

Dégustation

Joli rosé couleur pétale de rose, lumineux. Le nez est agréablement fruité par des petits fruits rouges fraises, cerises, avec une délicate note d'agrume(citron mur), la bouche est élégante où s'expriment les fruits rouges. Vin avec une bonne tension et et une agréable longueur

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans